

Kotlety s hráškem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kotlety vepřové 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 4 lžíce
- cibule 1 ks
- masox 0.5 kostka
- česnek 4 stroužek
- oregáno 1 lžička
- hrášek sterilizovaný 1 plechovka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety opláchneme a osušíme papírovým ubrouskem. Potom je naklepeme, osolíme a opepříme. Na oleji osmažíme nadrobno pokrájenou cibuli a na ni pak dáme dusit ochucené maso.

Mírně podlijeme horkou vodou s masoxem, přidáme lisovaný česnek, posypeme oreganem a necháme v papiňáku dusit asi 40 minut.

Na hotové měkké maso přidáme hrášek a necháme ještě chvíli prohřát.

Nejlepší přílohou k tomuto šťavnatému voňavému masíčku jsou hranolky nebo vařené brambory. Kdo drží dietu, dá si je samotné nebo jenom se zeleninovým salátem.