

Tuřanská kotleta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kotlety vepřové 1 kg
- zelí kysané 250 g
- chilli paprička červená 1 ks
- cibule 1 ks
- klobása 1 ks
- česnek 2 stroužek
- dle chuti koření na žebírka 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks
- dle chuti sůl 1 ks
- dle chuti kmín 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotletu nedokrojíme až na konec a dalším řezem dokrojíme – tak vznikne větší plátek masa, který rozklepeme. Maso z vnitřní strany potřeme směsí koření na žebírka smíchaného s česnekem a trochou oleje. Přeložíme a necháme odležet.

Cibuli a klobásu nakrájíme na kostky a osmahneme. Přidáme pokrájené zelí a chilli papričku. Krátce podusíme, dáme vychladit. Maso naplníme směsí a spícháme párátky. Obalíme v mouce, zprudka opečeme. Podlijeme vodou a ještě chvilku dusíme.