

Kotlety na jablkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 4 ks
- brambory 750 g
- jablka 3 ks
- cibule 2 ks
- červené fazole 1 plechovka
- olej, máslo 1 ks
- med 2 lžíce
- drcený pepř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme a osmažíme z obou stran na oleji. Poté vyjmeme a uložíme bokem v teple.

Do výpeku dáme cibuli nakrájenou na větší kusy a necháme zesklovatět. Přidáme nakrájená jablka, okapané fazole a med.

Zatímco se směs propéká, připravíme si brambory, které oloupeme a nakrájíme na kolečka.

Fazolovo-jablkovou směs vyjmeme, vložíme do nahřáté misky a na stejné pánvi opečeme osušené brambory na másle. Brambory promícháme se směsí, nvrch položíme kotlety.