

Hořčičné kotlety na tompě

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 plátek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Tompa 1 sklenice
- Olej 1 ks
- Cukr krupice 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety ze stran nakrojíme, aby se nám při smažení nezkroutily, naklepeme je, osolíme, opepříme a potřeme z obou stran hořčicí smíchanou s rozetřeným česnekem. Na rozpálené pánvi s trochou oleje je z obou stran osmažíme, pak přilijeme celý obsah tompy, zaklopíme a dusíme doměkka. Během dušení otáčíme a podle potřeby podléváme vodou nebo vývarem. Pokud se nám bude zdát chuť kyselejší, můžeme omáčku přisladit malým množstvím krupicového cukru. Zahustit můžeme trochou hladké mouky nebo solamylu rozmíchaném v malém množství vody, ale nutné to není. Pak ještě necháme krátce provařit, dochutíme solí a pepřem, je-li třeba. Podáváme s bramborem, rýží nebo těstovinami.

