Kotletky na třešních a bezinkovém sirupu

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Olivový olej 1 ks
- Sirup 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Muškátový květ 1 špetka
- Chilli 1 špetka
- Třešně 1 hrst

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Očištěným kotletkám nařízněte okraje, aby se při opékání nekroutily. V pánvi rozehřejte olej a kotletky z obou stran opečte dozlatova. Vyjměte, do pánve přidejte sirup, osolte, přidejte koření, dobře promíchejte a vraťte kotletky.
Pánev přikryjte a na mírném plameni vše poduste asi 15 minut, nebo až bude maso křehké. Je-li třeba, přilijte do šťávy trochu vody nebo vývaru.
Po dokončení kotletky opět vyjměte a do výpeku v pánvi vložte vypeckované třešně. Velmi krátce povařte, až třešně pustí šťávu. Promíchejte a do pánve vraťte kotletky, vše spolu krátce prohřejte a podávejte. Jako příloha se hodí čerstvé pečivo, ale i opečené brambory či rýže.