

Kotletky s křenem a jablky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Cibule 2 ks
- Jablka 2 ks
- Sůl 1 ks
- Grilovací koření 1 ks
- Slunečnicový olej 1 ks
- Strouhaný křen 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme a okořeníme. Je dobré obyčejné grilovací koření nebo koření Gyros. Opečeme na pánvi a naskládáme do pekáčku. Cibuli nakrájíme a necháme zeskvatět, pak k ní přidáme oloupaná a na kousky nakrájená jablka a křen. Zamícháme a dáme na kotlety do pekáčku. Trošku podlijeme a zakryté pečeme do měkka. Maso vyjmeme a šťávu rozmixujeme. Většinou je dost hustá, takže není třeba ničím zahušťovat.

Poznámka:

Podáváme s vařeným nebo pečeným bramborem. Rýže se mi moc neosvědčila, mám pocit, že to chuť „hodilo“ trochu směrem k rýžovému nákypu. Množství jablek a křenu je pouze orientační, záleží na

chuti. Pokud se použije Krenex se smetanou je výsledek jemnější.