

Kotletky s pivní jíškou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Kotlety 2 plátek
- Pivo - černé 500 ml
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Jíška 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kotlety osolíme, opeříme a na trošce oleje zprudka opečeme. Výpek slijeme do pekáče, přidáme pivo, kotlety a dusíme pod pokličkou necelou hodinku. Poté vyndáme kotlety a dáme stranou. Do výpeku nalijeme již připravenou jíšku z másla a mouky, přidáme trochu vody, nastrohaný česnek a povaříme cca 10 minut. Poté vložíme kotlety a prohřejeme dalších 5 minut.