

Kotlety na cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Paprika - sladká 1 špetka
- Hladká mouka 80 g
- Cibule 3 ks
- Česnek 3 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme špetkou papriky a obalíme v mouce. Na oleji zpěníme kostičky jedné cibule, vložíme kotlety a po obou stranách opečeme dozlatova. Pak přidáme na plátky nakrájený česnek a společně dopečeme. Měkké kotlety vyjmeme a udržujeme teplé. Ostatní cibule rozkrájíme na osminky, vhodíme na zbylý tuk a za občasného promíchání opékáme doměkka. Při podávání kotlety obložíme pečenou cibulí, přelijeme výpekem a podáváme s hranolky nebo vařenými brambory.