

Kotlety po jesenicku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Česnek 8 stroužek
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Hladká mouka 2 hrst
- Mletá paprika 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepáme, osolíme a opeříme. Na každou stranu kotlety rozetřeme 1 stroužek namačkaného česneku a zakapeme sójovou omáčkou. Hladkou mouku a papriku smícháme a kotlety v této směsi obalíme. Smažíme na pánvi jako řízek.

Příloha: chléb, hranolky, brambory nebo bramborová kaše.