Kotlety po uhersku II.

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Paprika 1 ks
- Rajský protlak 2 lžíce
- Mletá paprika 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nasolené kotlety zprudka opečeme na oleji, potom je vyjmeme, do výpeku vmícháme mletou papriku a hladkou mouku, necháme zpěnit, přidáme rajský protlak a drobně nakrájenou papriku, zalijeme vodou, vložíme zpět kotlety a zvolna dusíme, až šťáva zhoustne. Podáváme s opečenými brambory.