

Kotlety s brusinkami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Brusinky 150 g
- Hrušky 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Jablečný ocet 1 lžička
- Saturejka 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety nakrojte, jemně naklepejte, trošku osolte, víc opepřete a na rozpáleném oleji opékejte 3 minuty z obou stran. Hrušku omyjte, zbavte ji jádřince a neoloupanou pokrájejte na kostičky, spolu s brusinkami přidejte do vypečené šťávy, orestujte, přidejte pár lžic vařící vody a sundejte z ohně. Dochutěte octem a saturejkou. Podávejte s rýží.