

Kotlety v ostré omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 500 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Olej 1 ks
- Zelené fazolky 3 lžíce
- Cibule 2 ks
- Rajčata 400 g
- Chilli papričky 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme, osušíme, naklepeme, osolíme a opepríme. Na rozehřátém oleji je ze všech stran asi 6 minut opékáme. Ve vroucí osolené vodě povaříme fazolky a scedíme. Na rozehřátém oleji zpěníme kolečka cibule, přidáme rajčata a promícháme. Rozkrájené chilli papričky přidáme do omáčky a 15 minut povaříme. Nakonec vmícháme fazolky a chvíli povaříme. Maso na talířích přelijeme ostrou omáčkou a ozdobíme rozmarýnem. Jako příloha se hodí opečené brambory.