

Vepřové kotlety na dezertním víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta 800 g
- máslo 50 g
- dezertní víno nebo vermut 2 dl
- šlehačka 1.5 dl
- maizena 1 lžíce
- mletý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme a na rozpáleném másle po obou stranách opečeme. Zmírníme oheň a zvolna dopečeme doměkka. Pak maso vyjmeme, do zbylého tuku nalijeme opatrně víno, promícháme, povaříme, přidáme šlehačku, ve které jsme rozkvedlali lžící maizeny, a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí. Podle chuti dokořeníme a dosolíme. Kotlety vložíme do omáčky, prohřejeme a podáváme s bramborem.