

Srbské kotlety s paprikou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- žlutá paprika 1 ks
- cibule 1 ks
- vepřová kotleta 4 ks
- červená sterilovaná paprika 200 g
- zelená paprika 1 ks
- rajský protlak 2 lžíce
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- vývar 500 ml
- olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Srbsko

Počet porcí: 5

Postup:

Vepřové kotlety očistíme, zlehka naklepeme, na okrajích nařízneme, osolíme a opepříme. Cibuli oloupeme a nakrájíme na klínky. Sterilované papriky necháme okapat a nakrájíme na proužky. Čerstvé papriky zbavíme jadřinců a také nakrájíme na proužky.

Na oleji z obou stran maso opečeme a pak kotlety vyjmeme. Na vzniklém výpeku orestujeme klínky

cibule a na proužky nakrájené papriky. K této směsi, za stálého míchání, přidáme rajčatový protlak a vše ještě krátce osmahneme. Zeleninu podlijeme vývarem, vložíme zpět opečené maso a zvolna dusíme doměkka.

Srbské kotlety s paprikou rozdělíme na nahřáté talíře, přelijeme vydušenou šťávou s paprikami a podáváme s rýží