

Vepřové kotlety po srbsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kyselé okurky 5 ks
- kotleta vepřová 4 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- malý rajský protlak 1 plechovka
- menší cibule 4 ks
- suché červené víno 3 dl
- **podle chuti**
- sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Srbsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme, očistíme, po obvodu nařezeme, naklepeme, osolíme, opepříme.

Na hrubší kostky nakrájíme cibuli a kyselé okurky

Kotlety z jedné strany obalíme v mouce

Obalenou stranou, je položíme na rozpálený olej, mezitím je z horní strany potřeme protlakem.

Po cca 2 minutách je otočíme, krátce osmahneme z protlakem potřené strany, zalijeme vínem,

vsypeme nakrájenou zeleninu. Stáhneme, necháme dusit.

Po 15ti minutách, kotlety otočíme, rozmícháme protlak, necháme následně ještě alespoň 30 minut dusit. Pokud bude šťáva během dušení odpařená, přilijeme pomalu trochu vína.

Vepřové kotlety po srbsku jsou hotové. Jako přílohu doporučuji: rýži, hranolky, pečivo. Naopak, nedoporučuji brambory, a to ani ty americké.