

Dušené vepřové kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- sůl 1 ks
- plnotučná hořčice 4 lžička
- cibule 1 ks
- vepřové kotlety 4 plátek
- vývar z masoxu 0.5 l
- mletý černý pepř 1 ks
- **podle potřeby**
- hotová jíška 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Plátky kotlet naklepeme, osolíme, opepříme a každý plátek potřeme hořčicí. Cibuli nakrájíme nadrobno.

Nakrájenou cibulku osmahneme na oleji, přidáme plátky masa, necháme zatáhnout, podlijeme vývarem a dusíme do změknutí. Poté plátky vepřového vyndáme a šťávu z masíčka zahustíme (já používám hotovou jíšku). Podušené kotlety vrátíme do šťávy a ještě necháme prohřát.

Dušené vepřové kotlety podáváme nejlépe s rýží.

