

# Vepřové kotlety v česnekové směsi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Sádlo 40 g
- Česnek 3 stroužek
- Papriky 2 ks
- Bobkový list 1 ks
- Majoránka 2 lžička
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sůl 2 lžička
- Pepř 2 lžička

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso nařízneme po stranách, naklepeme a osolíme. Poprášíme moukou a opečeme z obou stran a vyjmeme. Na oleji zpěníme česnek a na proužky papriky, přidáme zpět kotlety a podlejeme, opepríme a dáme bobkový list a dusíme doměkka. Průběžně maso obracíme a podléváme. Měkké maso okořeníme majoránkou, povaříme a podáváme s rýží nebo hranolky.