

Skopové kotlety se šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- skopové kotlety 4 ks
- šunka 4 plátek
- cibule malá 1 ks
- rajče 2 ks
- česnek 1 stroužek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Na oleji po obou stranách opečeme osolené a opepřené kotlety a dáme do horkého pekáčku. Na též tuku opečeme nakrájenou cibuli, usekaný česnek, šunku pokrájenou na tenké nudličky, plátky krájených rajčat a necháme rozvařit. Před podáváním kotlety v omáčce prohřejeme.