

Jižanské kotletky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 plátek
- Cibule 1 ks
- Paprika 2 ks
- Loupaná rajčata 1 plechovka
- Hladká mouka 3 lžíce
- Mletá sladká paprika 1 lžička
- Sůl 1 špetka
- Pepr 1 špetka
- Oregano 1 špetka
- Červené víno 100 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli očistíme a nakrájíme nahrubo. Rajčata z plechovky vytáhneme a rozkrájíme na půlky. Papriky zbavíme semínek a pokrájíme na tenké proužky. Maso naklepeme z obou stran, osolíme a opepříme. Mouku smícháme s mletou paprikou a v této směsi obalíme plátky z obou stran. Prudce je opečeme z obou stran na rozpáleném oleji a vyndáme z pánve. Ve výpeku osmahneme cibuli do zesklivatění, přidáme papriku i rajčata z plechovky. Přidáme oregano, osolíme, přilijeme víno, promícháme, vložíme maso, přikryjeme poklicí a dusíme do změknutí masa.