

Skvělá specialitka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové kotlety 600 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Majoránka 1 špetka
- Feferonka 1 ks
- Plnotučná hořčice 1 lžíce
- paprika 1 ks
- Kyselá okurka 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme a nakrájíme na menší kousky. Na trošce oleje necháme zpěnit pokrájenou cibuli, přidáme maso, prudce opečeme, přidáme k němu majoránku a feferonku a ještě 10 minut opékáme odkryté. Pak přidáme hořčici, pokrájené okurky a papriku. Přikryjeme pokličkou a dodusíme doměkka (asi 30 minut). Je-li třeba, podlijeme trošku vodou.