

Kotlety na pivo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Vepřové kotlety 4 ks
- Cibule 1 ks
- Petržel 1 ks
- Mrkev 1 ks
- Celer 1 ks
- Světlé pivo 300 ml
- Strouhaný tvrdý chléb 1 ks
- Olej 1 ks
- Citrón 1 ks
- Sůl, kmín, nové koření 1 ks
- Hřebíček, tymián, pepř 1 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Na rozpáleném oleji osmahneme nakrájenou zeleninu. Vložíme osolené kotlety, okořeníme, podlijeme pivem, trochou vody a necháme dusit. Téměř hotové kotlety vyjmeme. Přidáme citronovou kůru a šťávu, strouhaný chléb a povaříme. Omáčku propasírujeme, vložíme kotlety a společně povaříme. Podáváme s knedlíky.