

Ohnivá kotleta na pomerančích

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 600 g
- česnek stroužky 3 ks
- pepř mletá paprika 1 ks
- hladká mouka 25 g
- vývar nebo voda 200 ml
- worcester 1 ks
- cibule 100 g
- hořčice 80 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Okraje kotlet nařízneme, kolem kosti trochu odřízneme, naklepeme, potřeme česnekem se solí, opaprikujeme, poprášíme moukou a na horkém oleji zvolna opečeme doměkka. Kotlety vyjmeme, do výpeku přidáme vývar nebo vodu, promícháme, zakápneme worcestrem, přisolíme a krátce podusíme. Na talíři přelijeme kotlet výpekem.