

Kotlety na zázvoru

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové koleno 600 g
- Sůl 1 špetka
- Černý mletý pepř 1 špetka
- Škrob 1 lžíce
- Olej 3 lžíce
- Cibule 1 ks
- Zázvor mletý 1 lžička
- Dezertní víno 1 sklenice
- Vývar z masoxu 1 sklenice
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Cukr 1 lžička
- Glutasol 0.5 lžička
- Škrob 1 lžíce
- **SALÁT**
- Červené zelí 200 g
- Olej 3 lžíce
- Chilli paprika 2 ks
- Ocet 1 lžíce
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Pórek 1 ks
- Cukr 1 lžička
- Glutasol 0.5 lžička

Doba přípravy: 4 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

- 1.Kotlety vykostěte, naklepněte, osolte, opepřete a poprašte škrobem.
- 2.Z obou stran je opečte na pánvi na rozpáleném oleji.
- 3.Vyjměte je a dejte na teplo.
- 4.Cibuli oloupejte a nakrájejte nadrobno.
- 5.Do zbylého tuku vhodte cibuli, přidejte lžičku zázvoru nebo čerstvý zázvor nakrájený na tenké plátky a lehce osmahněte.
- 6.Vraťte kotlety, podlijte vínem a vývarem a duste asi 20 minut.
- 7.Ke konci přidejte citronovou šťávu, sójovou omáčku, glutasol a mírně přisladte.
- 8.Nakonec zahustěte škrobem rozmíchaným ve studené vodě.
- 9.Nechejte krátce přejít varem. Jako přílohu podávejte vychlazený salát z červeného zelí.
- 10.Zelí jemně nakrájejte.
- 11.Poté jej spařte ve vroucí osolené vodě a dejte okapat.
- 12.Ve větší pánvi rozehřejte olej, osmahněte na něm chili papričky.
- 13.Přidejte zelí, ocet, sójovou omáčku, nadrobno nakrájený pórek, cukr a glutasol.
- 14.Promíchejte a nechte vychladit.