

Kotlety po debrecínsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Sladkokyselá okurka 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hladká mouka 4 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Vepřové kotlety 4 ks
- Párek 1 ks
- Kečup 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety jemně naklepeme, posolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Dáme je na rozpálený olej a po obou stranách opečeme. Osmažené kotlety vyjmeme na talíř a ve stejném oleji dorůžova osmažíme větší pokrájenou cibuli.

Rozetřeme česnek, na nudličky nakrájíme okurky, přidáme sladkou papriku, kečup a na kolečka

nakrájený párek.Vše přidáme na osmaženou cibuli, dobře promícháme, necháme přejít varem, trochu podlijeme vlažnou vodou a přidáme kotlety.

Dusíme doměkka a občas podléváme. Podáváme s vařenými bramborami, hranolkami, bramborovou kaší nebo rýží. Ozdobíme cibulkou.