

# Bratislavská kotleta



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 2h 15min  
Celkový čas: 2h 35min , Porce: 8

**3038** kalorií , **0 g** cukrů , **222 g** tuků , **195 g** bílkovin

**Autor:** Alergino

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/bratislavska-kotleta>

## Příprava

Cibuli nakrájíme najemno a necháme zesklovatět na oleji. Přidáme na plátky nakrájenou kotletu, osolíme, opepříme a krátce podusíme. Přidáme vodu, hovězí bujóny, mrkev nakrájenou na kostky, celer nakrájený na kostky a hrášek. Vaříme cca 2h, dokud maso není měkké. Až je maso hotové, přidáme na kostky nakrájenou okurku, ocet a zahustíme moukou rozmíchanou v mléce.

## Ingredience

- ✓ 1 kg vepřové kotlety
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje (může být řepkový)
- ✓ 2 kostky hovězího bujónu
- ✓ 3 špetky soli
- ✓ 3 špetky pepře
- ✓ 3 lžíce hrášku
- ✓ 1 mrkev
- ✓ kousek celeru
- ✓ 1 lžíce octa
- ✓ 1 sterilovaná okurka
- ✓ 2 l vody
- ✓ 2-3 lžíce polohrubé mouky
- ✓ 3-5 dcl plnotučného mléka

## Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod