

# Dušené vepřové kotlety



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 3

434 kalorií , 0 g cukrů , 41 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/dusene-veprove-kotlety>

## Příprava

Oloupanou a nakrájenou cibuli v pánvi na oleji osmahneme do sklovita. Cibuli shrneme na bok, vložíme naklepané kotlety a opečeme je z obou stran, aby se maso zatáhlo.

Přikryjeme poklicí a dusíme do vydušení vlastní šťávy. Poté přidáme koření, podlijeme vodou a dusíme do změknutí masa. Ve studené vodě rozmícháme mouku a šťávu zahustíme. Provaříme, odstavíme a podáváme.

## Ingredience

- ✓ 3 vepřové kotlety
- ✓ 3 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžičky koření Pikantní žebírka
- ✓ 2 lžičky Ďábelského koření
- ✓ 4 lžičky polohrubé mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

