Hamburský vepřový kotlet

Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

328 kalorií , **0 g** cukrů , **30 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: https://srecepty.cz/hamburksy-veprovy-kotlet

Příprava

Kotlety naklepeme, lehce osolíme, opepříme a opečeme je na rozehřátém oleji. Opečené maso odložíme stranou a ve výpeku zpěníme nadrobno nakrájenou cibuli, přidáme zeleninu nakrájenou na kousky, orestujeme, zasypeme moukou, osmahneme, přidáme hořčici, koření, víno, cukr, citrónovou šťávu, podlijeme vodou, dobře promícháme a odstavíme.

Maso dáme do pekáčku, zalijeme připravenou zeleninou a vložíme do trouby rozehřáté na 220 stupňů. Pečeme asi 30 minut až je maso měkké. Maso vyndáme, zeleninovou směs rozmixujeme, je-li třeba rozředíme trochou vody, přivedeme k varu a nakonec přimícháme zakysanou smetanu. Do omáčky vrátíme prohřát maso.

Šunku a kyselou okurku nakrájíme na nudličky, na pánvi rozpálíme lžičku oleje a šunku s okurkou lehce osmahneme. Oboje přidáme do omáčky, promícháme a můžeme podávat.

Tip k receptu

Podáváme s houskovým knedlíkem a plátkem citrónu.

Ingredience

- 4 vepřové kotlety
- 1 cibule
- 1 mrkev
- kousek celeru
- 1 petržel
- 1 kyselá okurka
- 100 g vepřové šunky
- 4 kuličky nového koření
- 6 kuliček pepře
- špetka pepře
- špetka soli
- 50 ml bílého vína
- 2 lžičky plnotučné hořčice
- 2-3 lžíce oleje
- 1/2 citrónu
- 3-4 lžíce zakysané smetany
- 2-3 bobkové listy
- 1-2 lžíce hladké mouky
- 1-2 lžičky cukru krupice

Kategorie

Výjimečný den, Německá, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod