

Jemneho kotlety



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 2h 10min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 2h 45min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/jemneho-kotlety>

Příprava

Vepřové kotlety omyjeme a nemusíme naklepávat. Naložíme je do směsi olivového oleje a česnekové drti (dle chuti si přidejte, kolik máte rádi) cca na 2 hodiny. Pak je trošku nasolíme a zprudka osmahneme na pánvi. Poté ztlumíme oheň a podusíme cca 15-20 minut. Maso vyjmeme a dáme na plech vyložený pečícím papírem. Plátky potřeme bazalkovým pestem a pokryjeme nakrájenými rajčaty. Ještě chvíli necháme prohřát na grilu.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové kotlety bez kosti
- ✓ troška česnekové drti (Rossk)
- ✓ 100 ml olivového oleje
- ✓ 1 lžička bazalkového pesta
- ✓ 3 velmi tenké nakrájená rajčata
- ✓ špetka soli

Kategorie

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



Tip k receptu

Kdo má rád plesnivé sýry, může před dopékáním ještě dodat na rajčata. Koření česnekové drti jsem poznal, když jsem fotil koření pro sRecepty.CZ a všem ho vřele doporučuji, jako i Rosskovy ostatní kořenící směsi. Výborná chuť i vůně. Žádná reklama, jen zkušenost! :-)

