

# Kotleta s cibulí



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 40min , Porce: 2

249 kalorií , 0 g cukrů , 26 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: katka16031

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotleta-s-cibuli>

## Příprava

Maso osolte, opepřete a z obou stran opečte na pánvi s rozpáleným olejem. Vyjměte je a přendejte do zapékací misky nebo pekáčku. Do pánve přidejte kousek másla, na proužky nakrájané cibule a orestujte. Vlijte nejprve vinný ocet, pak vmíchejte med, okořeňte chilli a zredukujte na hustší omáčku. Poté zalijte vývarem, promíchejte, dochuťte a ještě znovu trochu zredukujte. Poté cibulovou směsí přelijte maso a vložte na 10–15 minut do trouby rozpálené na 220 °C.

## Ingredience

- ✓ 1 špetka sůl
- ✓ 1 špetka pepř
- ✓ 2 ks vepřová kotleta
- ✓ 2 ks cibule
- ✓ 75 ml vinný ocet
- ✓ 2 lžíce lipový med
- ✓ 100 ml masový vývar
- ✓ 1 špetka chilli koření
- ✓ 1 lžíce máslo
- ✓ 2 lžíce olivový olej

## Kategorie

Klasika

