

Kotleta se sýrem a šunkou



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

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

166 kalorií , 1 g cukrů , 14 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotleta-se-syrem-a-sunkou>

Příprava

Smícháme si šťávu na přelití masa.
Nakrájenou kotletu naklepeme a okraje nepatrně nařízneme. Mírně osolíme z obou stran, z jedné strany opepříme a potřeme hořčicí. V pánvi na rozpálený olej klademe maso potřené hořčicí dolů. Kotlety opečeme, obrátíme a na každý plátek dáme trochu nastrohaného sýra a zasypeme jej šunkou nastrohanou na hrubo. Opečené maso dáme na talíře a do výpeku v pánvi vlijeme připravenou směs a necháme přejít varem. Šťávou přelijeme kotlety na talířích.
Podáváme s hranolky, opečenými brambory a tatarskou omáčkou.

Ingredience

- ✓ 4 menší plátky vepřové kotlety
- ✓ 1 plátek uzeného sýra Krolewski 45%
- ✓ 2 plátky vepřové královské šunky
- ✓ 1 lžice slunečnicového oleje
- ✓ 1 lžice plnotučné hořčice
- ✓ 2 špetky soli
- ✓ 2 špetky mletého černého pepře
- ✓ Na šťávu - 1/4 kostky hovězího bujónu
- ✓ 1 lžička sladkého kečupu
- ✓ 1 lžička worcesterské omáčky
- ✓ 1 lžička sojové omáčky
- ✓ 1 lžička kukuřičného škrobu
- ✓ 100 ml vody

Kategorie

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

