

Kotletky s cherry rajčátky a žampiony



Obtížnost: 🍴 🍴 🍴 🍴 🍴

Čas přípravy: 5min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 25min , Porce: 1

376 kalorií , 1 g cukrů , 18 g tuků , 23 g bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotletky-s-cherry-rajcatky-a-zampiony>

Příprava

Brambory uvaříme ve slupce doměkka. Kotletku osolíme, opepříme a osmažíme na oleji dozlatova. Přidáme rozpůlené žampiony a smetanu a podusíme. Na talíř dáme kotletku, žampiony a omáčku. Ozdobíme přepůlenými cherry rajčátky a pažitkou a podáváme s brambory.



Tip k receptu

1425 kJ na jednu porci.

Ingredience

- ✓ 100 g vepřové kotlety
- ✓ 7 g soli
- ✓ 7 g pepře
- ✓ 30 g žampionů
- ✓ 10 g sójové omáčky
- ✓ 80 g brambor
- ✓ 7 g pažitky
- ✓ 50 g cherry rajčátek
- ✓ 1 lžička řepkového oleje

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Bezlepková, Redukční, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Hlavní chod

