

Kotletky z Budapešti



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

520 kalorií , 0 g cukrů , 50 g tuků , 7 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotletky-z-budapesti>

Příprava

Maso lehce naklepeme a na rozehřátém oleji krátce orestujeme. Opečené kotlety vyjmeme z oleje a odložíme stranou. Do zbylého oleje přidáme cibuli a slaninu nakrájené na malé kousky, chvíli restujeme, přidáme papriky nakrájené na nudličky, vrátíme maso, zasypeme paprikou, trochu podlijeme, osolíme, opepříme, přidáme oregáno a pod pokličkou dusíme. Když je maso měkké, přimícháme lžící protlaku, zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody, dobře provaříme a nakonec opatrně vmícháme zakysanou smetanu. Podáváme s knedlíky, noky nebo rýží.



Tip k receptu

Jídlo velice získá na chuti, necháme-li ho odležet do druhého dne.

Ingredience

- ✓ 4 libové vepřové kotlety bez kosti
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1 červená paprika
- ✓ 1 zelená paprika
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ 1 lžíce rajčatového protlaku
- ✓ 1 lžíce hladké mouky
- ✓ asi 3 lžíce zakysané smetany
- ✓ špetka oregana

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

