

Kotlety na cibuli



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

745 kalorií , **2 g** cukrů , **32 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-na-cibuli>

Příprava

Naklepané kotlety nasolíme, opeříme. Smícháme mouku s paprikou a maso ve směsi obalíme. Jednu cibuli nasekáme najemno, zpěníme na oleji a kotlety z obou stran zprudka opečeme dozlatova. Přidáme na plátky nasekaný česnek a dopékáme. Hotové maso vyjmeme, udržujeme v teple. Na tuk po nich vložíme na osminky nakrájené cibule a opékáme do poloměkka. K cibuli přidáme maso, necháme jen spojit chutě a můžeme podávat.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové pečeně
- ✓ 3 větší cibule
- ✓ 3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička mletého černého pepře
- ✓ 2 lžičky sladké mleté papriky
- ✓ 2 lžíce rostlinného oleje
- ✓ 1/2 hrnečku hladké mouky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod