

Kotlety na hořčici



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 35min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

2223 kalorií , **0 g** cukrů , **235 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Mall

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

Příprava

Nasekáme cibuli. Kotlety opečeme na směsi másla a oleje asi 15 minut do zlatova. Maso vyjmeme a necháme zezlátnout cibuli. Cibuli vybereme špachtlí, vybereme tuk a místo něho dáme hořčici a rozmícháme mouku. Zalijeme vínem, osolíme, opepříme a důkladně promícháme. Dáme na oheň, vrátíme cibuli a necháme probublávat asi 1/4 hodiny. Pak na 5 minut přidáme kotlety. Na talíři zdobíme petrželkou.

Ingredience

- ✓ 6 vepřových kotlet
- ✓ 3 cibule
- ✓ 6 lžiček francouzské hořčice
- ✓ 6 lžiček hladké mouky
- ✓ 6 dcl suchého bílého vína
- ✓ 250 g másla
- ✓ pepř
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ sůl
- ✓ petrželovou nať na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně náročnější,
Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod