

Kotlety na slanině a hořčici s houbovým kořením



Obtížnost:

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

512 kalorií , 0 g cukrů , 49 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-na-slanine-a-horcici-s-houbovym-korenim>

Příprava

Kotlety naklepeme, na okrajích nařizneme, osolíme a opeříme. Prudce je opečeme na oleji s máslem z obou stran. Pak vyjmeme, do výpeku přidáme nakrájenou cibuli a slaninu, osmažíme a zalijeme sójovou omáčkou a hořčicí smíchanou s troškou vody. Vrátime kotlety, posypeme je houbovým kořením a zalijeme vývarem. Pod pokličkou dusíme doměkka. Poté zakápneme citrónovou šťávou a je-li třeba zahustíme.



Tip k receptu

Podáváme s různě upravenými brambory nebo rýží.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové kotlety
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžíce oleje
- ✓ 1 lžíce másla
- ✓ 1 červená cibule
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ 2 lžíce sójové omáčky
- ✓ 1 lžíce dijonské hořčice
- ✓ 1 lžička houbového koření
- ✓ hovězí vývar
- ✓ citrónová šťáva

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Hlavní chod

