

Kotlety s cibulkou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

436 kalorií , 0 g cukrů , 43 g tuků , 5 g bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-s-cibulkou>

Příprava

Kotlety omyjeme, osušíme, lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Cibuli oloupeme a najemno nasekáme. Na pánev dáme olej, rozežřejeme a kotlety na něm po obou stranách zprudka opečeme. Po opečení kotlety vyjmeme a ve výpeku orestujeme obě cibule, přidáme 3 lžičky sladké papriky, zalijeme vývarem, vrátíme kotlety a dusíme doměkka. Na závěr, až je šťáva vypečená, přilijeme zakysanou smetanu a necháme prohřát.

Ingredience

- ✓ 4 vykostěné vepřové kotlety
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 žlutá cibule
- ✓ 1 červená cibule
- ✓ 3 lžičky mleté papriky
- ✓ 1/2 l vývaru
- ✓ 1 zakysaná smetana
- ✓ olej na smažení

Kategorie

Česká, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

