

Kotlety s cibulovo - pивní omáčkou a pečenými bramborami



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

2087 kalorií , **129 g** cukrů , **92 g** tuků , **35 g** bílkovin

Autor: Sonia005

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-s-cibulovo-pivni-omackou-a-pecenymi-bramborami>

Příprava

Troubu rozejdeme na 200°C. Brambory dobře omyjeme a nakrájíme na půlměsíčky. Vsypeme je do pekáče, osolíme, promícháme s třetinou oleje a pečeme asi 35 minut. Hotové brambory zakápneme citronovou šťávou a promícháme. Kotlety lehce naklepeme klouby prstů. Po obou stranách je osolíme a opeříme. Na pánvi rozpálíme zbytek oleje a na něm kotlety osmažíme do zhnědnutí po obou stranách, což je celkem asi 6 minut. Kotlety přesuneme do pekáčku, poskládáme je mezi brambory, podlijeme asi 100ml vody a pod alobalem v troubě ještě asi 15 minut dusíme. Do pánve po kotletách přidáme lžici másla. Necháme jej rozpustit, pak přisypeme na tenká půlkolečka nakrájenou cibuli a smažíme ji na mírném ohni 20 minut. Cibuli občas promícháme, aby se nepřipálila. Do takto zkaramelizované cibule vmícháme jemně nasekaný česnek, cukr a ocet. Osolíme, opeříme, zalijeme pivem a vaříme dalších asi 5 minut. Omáčku sundáme z ohně a zašleháme do ní po částech zbylé studené máslo.

Ingredience

- 1,5 kg malých brambor
- 60 ml oleje
- 1 citrón
- 4 plátky vepřové kotlety
- sůl
- pepř
- 3 lžíce studeného másla
- 2 velké cibule
- 3 stroužky česneku
- 2 lžíce třtinového cukru
- 2 lžíce červeného balzamikového octa
- 200 ml černého piva

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

▣ **Tip k receptu**

Brambory mohou být také s česnekem.

