

Kotlety s hráškem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

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

579 kalorií , **0 g** cukrů , **60 g** tuků , **2 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

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

Příprava

Kotlety opláchneme a osušíme. Potom je naklepeme, osolíme a opepříme. Na oleji osmažíme nadrobno pokrájenou cibulku a na ní pak dáme dusit ochucené maso. Mírně podlijeme horkou vodou a masoxem, přidáme lisovaný česnek, posypeme oregánem a necháme v papiňáku dusit až 40 minut. Na hotové měkké maso přidáme hrášek a necháme ještě chvíli prohřát. Nejlepší přílohou jsou hranolky nebo vařené brambory

Ingredience

- 4 vepřové kotlety
- špetka soli
- špetka pepře
- 4 lžíce oleje
- 1 cibule
- 1 kostka masoxu
- 3 stroužky česneku
- 1 lžička oregana
- 1 malá konzerva sterilovaného hrášku

Kategorie

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