

Lahůdkové kotlety s kyselým zelím

Obtížnost: ○○○○○

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

247 kalorií , 1 g cukrů , 1 g tuků , 8 g bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/lahudkove-kotlety-s-kyselym-zelim>

Příprava

Mäso nasekáme na kotlety a okrajové blany narežeme. Potom ich osolíme, obalíme v múke a opečieme na masť. Do výpeku dáme zvyšok múky, rascu a opražíme. Pridáme postrúhaný syr, rozotretý cesnak, mletú papriku, zalejeme šťavou z kapusty, pridáme opečené kotlety a dusíme. Podľa potreby podlievame vodou. Pokrájanú slaninu vyškvaríme, pridáme nadrobno pokrájanú cibuľu a opečieme. Nakoniec pridáme kyslú kapustu, trošku rasce, cukru a dusíme. Pred dodusením primiešame strúhaný cgren a surové postrúhané zemiaky. Prevaríme.

Tip k receptu

Podávame tak, že na dno taniera dáme kapustovú omáčku a na vrch kotlety.

Ingrediencie

- 750 g vepřového karé
- 700 g kyselého zelí
- 2 cibule
- 2 brambory
- sůl podle potřeby
- 80 g sádla
- 3 lžíce hladké mouky
- 80 g uzeného strouhaného sýru
- 4 stroužky rozetřeného česneku
- 1 lžíce mleté sladké papriky
- 100 g uzené slaniny
- 20 g strouhaného křenu
- troška cukru
- špetka kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod