

# 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, rasca 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