

Námořnické kotlety



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 35min , Porce: **3**

160 kalorií , **1 g** cukrů , **1 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: guestka1

Odkaz: <https://srecepty.cz/namornicke-kotlety>

Příprava

Na oleji zpěníme cibulku, přidáme osolené a opepřené maso, orestujeme, přidáme na kostičky pokrájený česnek i okurky a zalijeme dle potřeby vodou. Dusíme 10 až 15 minut do změknutí. Pak přidáme rajský protlak, sterilované žampiony a několik kapek worcesterové omáčky, zahustíme jíškou Knorr, mírně povaříme. Přilijeme šlehačku a dochutíme.

Ingredience

- 600 g vepřových kotlet bez kostí
- 2 cibule
- 8 stroužků česneku
- 8 sterilovaných okurek
- balení sterilovaných žampionů
- 50 ml olivového oleje
- 5 lžic rajčatového protlaku
- 1 balení šlehačky- lze nahradit kysanou smetanou
- 3 lžíce jíšky Knorr
- špetka pepře
- špetka soli
- 1 lžička Worcesterské (Worcesterové) omáčky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

