

Pikantní vepřové kotlety



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

538 kalorií , **0 g** cukrů , **56 g** tuků , **17 g** bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/pikantni-veprove-kotlety>

Příprava

Kotlety nařízneme od kosti, naklepeme, osolíme, opeříme, opečeme na oleji a odložíme do tepla. Přebytečný olej z pánve slijeme, přidáme na kostičky nakrájenou cibuli a osmahneme ji. Přilijeme víno, ocet a necháme přejít varem. Zalijeme vývarem, přidáme podle chuti tymián a povaříme. Pak vmícháme hořčici, na kostičky nakrájenou okurku a petrželku a omáčkou přelijeme kotlety.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové kotlety
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 2 lžíce oleje
- ✓ 30 g másla
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 dcl bílého vína
- ✓ 1 lžička octa
- ✓ tymián
- ✓ 2 sterilované okurky
- ✓ 2 lžíce plnotučné hořčice
- ✓ 2 lžíce nasekané petrželky
- ✓ vývar

Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod