

Skopová kotleta z cikánské pánve



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 0min , Čas vaření: 0min
Celkový čas: 0min , Porce: 1

649 kalorií , **3 g** cukrů , **55 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: bookmen

Odkaz: <https://srecepty.cz/skopova-kotleta-z-cikanske-panve>

Příprava

Kotlety naklepeme, potřeme česnekem utřeným se solí, opepříme a obalíme ve strouhance. Opečeme z obou stran na oleji, do pánve přidáme nakrájená rajčata a společně dusíme. Uvolníme si na pánvi kousek místa, kde prohřejeme kečup. Podlijeme vodou, maso několikrát obrátíme a dusíme doměkka. Na každou porci klademe dorůžova opečený hřebínek slaniny a podáváme s bílým pečivem nebo rýží.

Ingredience

- 8 malých skopových kotlet
- 8 proužků slaniny
- 3 rajčata
- 1 lžíce kečupu
- 2 stroužky česneku
- 2 lžíce strouhanky
- 4 lžíce oleje
- sůl dle potřeby
- pepř dle potřeby

Kategorie

Česká, Maso

