

Srbské vepřové kotlety



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

131 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Vera

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

Příprava

Kotlety lehce naklepeme a zprudka opečeme na lžici sádla. Vyndáme je, osolíme, opeříme a necháme v teple pod pokličkou. Mezitím si ve výpeku osmahneme nahrubo nakrájenou cibuli a necháme ji zpěnit, pak přidáme na kostičky nakrájenou papriku a na plátky nakrájený česnek a zlehka orestujeme. Nakonec přidáme rajčata, cukr, petrželku a dochutíme solí a pepřem. Na chvíli povaříme a vyjmuté kotlety necháme na minutku prohřát v zeleninové směsi. Podáváme s rýží.

Ingredience

- ✓ 2 vepřové kotlety
- ✓ 1 cibule (nejlépe červená)
- ✓ 1 červená paprika
- ✓ 1 stroužek česneku
- ✓ 1 konzerva loupaných rajčat
- ✓ 1 hrst nasekané petrželové nati
- ✓ 0,5 lžičky cukru krupice
- ✓ sůl
- ✓ čerstvě mletý pepř
- ✓ 1 lžíce sádla

Kategorie

Obyčejný den, Balkánská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

