

Uzenářská kotleta na majoránce



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

399 kalorií , 0 g cukrů , 35 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/uzenarska-kotleta-na-majorance>

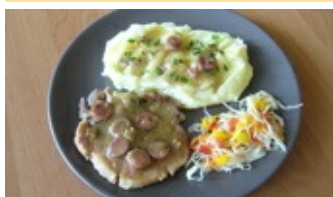
Příprava

Plátky kotlet naklepeme, nařizneme, aby se nám nekroutily, osolíme, opepříme a potřeme česnekem. Na oleji zprudka opečeme z obou stran do červena. Vyjmeme z pánve a uchováme v teple. Ve výpeku osmažíme na drobno nakrájenou cibuli, anglickou slaninu a kolečka párku. Kotlety dáme do pekáče, přelijeme opečenou cibulovo-párkovou směsí a posypeme majoránkou. Zalijeme vývarem do výše masa a přidáme houbové koření. Zakryjeme a dusíme na mírném ohni asi 40 minut. Když je maso měkké, vyndáme ho z pekáče a šťávu podle potřeby zahustíme instantní jíškou. Podáváme s různě upravenými brambory nebo rýží.



Tip k receptu

Místo houbového koření můžete použít čerstvé nebo sušené houby.



Ingredience

- ✓ 4 vepřové kotlety
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 4 stroužky česneku
- ✓ 1 cibule
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ 1 debrecínský párek
- ✓ 1 lžice majoránky
- ✓ 1 lžice houbového koření
- ✓ hovězí vývar
- ✓ instantní jíška
- ✓ olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rodina, Hlavní chod