

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, nařízneme, aby se nám nekroutily, osolíme, opepříme a potřeme česnekem. Na oleji zprudka opečeme z obou stran do červena. Vyjmeme z pánve a uchovááme 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 lžíce majoránky
- 1 lžíce houbového koření
- hovězí vývar
- instantní jíška
- olej

Kategorie

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