

Vepřová kotleta na pórku a ananasu



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

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

Autor: Dominika Schelle

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-kotleta-na-porku-a-ananasu>

Příprava

Plátky kotlety naklepeme, hodíme na pánev bez tuku, a opečeme z obou stran. Poté k ní nasypeme pórek, zalijeme vodou, osolíme, opepříme a dusíme do změknutí. Následně maso vyjmeme a omáčku rozmixujeme omáčku tyčovým mixérem. Na závěr zahustíme moukou rozmíchanou ve vodě a přidáme nakrájený ananas z konzervy. Omáčku necháme projít varem a po zhoustnutí v ní ještě ohřejeme maso.



Tip k receptu

Můžeme přidat i trochu kari koření.



Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové kotlety
- ✓ kousek pórků
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1/2 konzervy ananasu

Kategorie

Obyčejný den, Maso, Ovoce, Zelenina, Jídlo na každý den, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod, Omáčka