

Vepřové kotletky s uzeným



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 2

245 kalorií , **0 g** cukrů , **27 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: JanaB

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotletky-s-uzenym>

Příprava

Kotlety naklepeme, osolíme a opepříme. Moravské uzené nakrájíme na nudličky a sýr nastrouháme na jemno. V pánvi na rozehrátém oleji kotlety opečeme z jedné strany, obrátíme a snížíme příkon tepla. Na obrácené kotlety nasypeme strouhaný sýr a opékáme je, dokud se sýr nerozteče. Hotové kotlety dáme na přehřáté talíře. Do výpeku nasypeme moravské uzené a mexické koření, zamícháme a zahustíme škrobem rozmíchaným v troše studené vody. Šťávu provaříme a poté s ní polijeme kotlety na talířích.

Tip k receptu

Podáváme s hranolky nebo americkými brambory s tatarskou omáčkou.



Ingredience

- 4 malé vepřové kotlety bez kosti
- 2 lžíce slunečnicového oleje
- sůl
- mletý černý pepř
- 3 plátky uzeného Eidamu
- 3 plátky Moravské uzené
- 1/2 - 1 lžička Mexické koření
- 1/2 lžičky brambového škrobu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod