

Vepřové kotlety na tymiánu s hráškem



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

352 kalorií , **0 g** cukrů , **39 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-na-tymianu-s-hraskem>

Příprava

Kotlety omyjeme, naklepeme, nařízíme na okrajích, osolíme a opepříme. V hlubší pánvi rozežřejeme olej a kotlety z obou stran prudce opečeme. Pak přidáme drobně nakrájenou cibuli a necháme zesklivatět. Zalijeme vývarem, přisypeme houbové koření, na každou kotletku dáme 2 snítky čerstvého tymiánu a pod pokličkou necháme dusit do měkka. Před koncem dušení přisypeme hrášek a prohřejeme. Kotlety vyndáme a šťávu zahustíme moučným máslem (změklé máslo promícháme s hladkou moukou a rukou dobře propracujeme, až se mouka s máslem spojí).

▣ Tip k receptu

Podáváme buď s různě upravenými brambory nebo rýží a zeleninou.



Ingredience

- pepř
- 4 vepřové kotlety
- sůl
- rostlinný olej
- 1 cibule
- hovězí vývar
- lžice houbového koření
- 1 konzerva sterilovaného hrášku
- 2 lžice moučného másla
- 8 snítek čerstvého tymiánu

Kategorie

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