

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, nařizneme na okrajích, osolíme a opepříme. V hlubší pánvi rozehřejeme olej a kotlety z obou stran prudce opečeme. Pak přidáme drobně nakrájenou cibuli a necháme zesklovatět. 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

- ✓ 4 vepřové kotlety
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 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