

Vepřové kotlety na zázvoru



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min

Celkový čas: 55min , Porce: 4

313 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 2 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-na-zazvoru>

Příprava

Kotlety naklepeme, osolíme, posypeme zázvorem a poprášíme moukou. Rozehřejeme lžíci sádla a maso opečeme po obou stranách dozlatova. Maso vyjmeme, do výpeku přidáme druhou lžíci sádla a orestujeme na něm nadrobno nasekanou cibuli. K osmažené cibuli vrátíme kotlety, mírně zalijeme horkou vodou, přidáme mletý kmín, špetku zázvoru a pod pokličkou dusíme. Když je maso měkké, necháme vydušit všechnu tekutinu, zasypeme lžičkou mouky, osmažíme ji, zalijeme trochou vody, rozšleháme a provaříme. Do omáčky vrátíme maso, ještě ho chvíli prohřejeme, vypneme a můžeme podávat. Podáváme s chlupatými nebo bramborovými knedlíky.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové kotlety
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2 lžíce sádla
- ✓ 1-2 lžíce hladké mouky
- ✓ 2 lžičky mletého zázvoru
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka mletého kmínu

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod



Tip k receptu

Protože je to staročeské jídlo, rozhodně se vyplatí dodržet recept, použít sádlo a nenahrazovat ho olejem.

