

# Vepřové kotlety - pikantní



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 30min , Porce: 4

**391** kalorií , **1 g** cukrů , **12 g** tuků , **20 g** bílkovin

**Autor:** Jana Langrová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-pikantni>

## Příprava

Maso naklepeme, okraje nařízneme, osolíme, potřeme prolisovaným česnekem, obalíme v mouce, po obou stranách namočíme ve vejcích rozšlehaných se lžící mléka a obalíme ve strouhance. Na pánvi rozežřejeme tuk a obalené plátky smažíme po obou stranách dozlatova. Podáváme s bramborovou kaší, vařenými brambory nebo bramborovým salátem.

## Ingredience

- 4 ks vepřových kotlet
- 4 stroužky česneku
- 1 špetka soli
- 1 lžíce hladké mouky
- 2 vejce
- 1 lžíce mléka
- 2 lžíce strouhanky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Maso, Jídlo na každý den, Hlavní chod

