Vepřové kotlety s rajčatovo-fenyklovou omáčkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: **4**

387 kalorií , **19 g** cukrů , **15 g** tuků , **13 g** bílkovin

Autor: sonizna

Odkaz: https://srecepty.cz/veprove-kotlety-s-rajcatovo-fenyklovou-omackou

Příprava

Fenykl nakrájíme na tenké plátky, cibule na osminky a obojí opečeme na olivovém oleji. Přidáme 6 stroužků česneku a minutu opékáme. Poté přidáme rajčata v plechovce a bylinky a 15 minut podusíme. Syrová rajčata přepůlíme, osolíme, opepříme a řeznou stranou dolů je opečeme na olivovém oleji. Přidáme je do omáčky. Vepřové kotlety osolíme, opepříme, potřeme zbylým utřeným česnekem a grilujeme dozlatova. Poté je dáme do omáčky a ještě 5 minut dusíme. Podáváme posypané petrželkou.

Ingredience

- 4 ks vepřové kotlety
- 8 stroužků česneku
- 2 ks fenyklu
- 2 ks cibule
- 600 g rajčat
- 2 konzervy sterilovaných rajčat
- 2 bobkové listy
- 1/2 lžičky soli
- 1/2 lžičky pepře
- 2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce oregana
- 1 lžíce tymiánu (Mateřídouška obecná)
- 1 lžíce rozmarýnu
- 1 hrst petrželové natě

Kategorie

Obyčejný den, Bezlepková, Britská, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Hlavní chod