

Kotletky z Budapešti



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

520 kalorií , **0 g** cukrů , **50 g** tuků , **7 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotletky-z-budapesti>

Příprava

Maso lehce naklepeme a na rozehřátém oleji krátce orestujeme. Opečené kotlety vyjmeme z oleje a odložíme stranou. Do zbylého oleje přidáme cibuli a slaninu nakrájené na malé kousky, chvíli restujeme, přidáme papriky nakrájené na nudličky, vrátíme maso, zasypeme paprikou, trochu podlijeme, osolíme, opeříme, přidáme oregáno a pod pokličkou dusíme. Když je maso měkké, přimícháme lžící protlaku, zahustíme moukou rozmíchanou v trošce vody, dobře provaříme a nakonec opatrně vmícháme zakysanou smetanu. Podáváme s knedlíky, noky nebo rýží.

▣ Tip k receptu

Jídlo velice získá na chuti, necháme-li ho odležet do druhého dne.

Ingredience

- 4 libové vepřové kotlety bez kosti
- 2 lžíce oleje
- 1 velká cibule
- 1 červená paprika
- 1 zelená paprika
- 50 g anglické slaniny
- sůl
- pepř
- 1 lžička mleté papriky
- 1 lžíce rajčatového protlaku
- 1 lžíce hladké mouky
- asi 3 lžíce zakysané smetany
- špetka oregana

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

