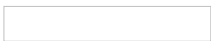


# Kotlety na kari



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 25min  
Celkový čas: 35min , Porce: 4

265 kalorií , 0 g cukrů , 30 g tuků , 0 g bílkovin

**Autor:** Romana Jakoubková

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kotlety-na-kari>

## Příprava

Omyté a osušené kotlety naklepeme, osolíme a opeříme. Na oleji opečeme maso z obou stran a přendáme na talíře. Ve výpeku osmahneme na tenká kolečka nakrájenou cibuli, zaprášíme kari kořením, promícháme a přidáme smetanu. Omáčku necháme přejít varem a nalijeme na kotlety.

## Ingredience

- 4 vepřové kotlety nebo řízky
- 2 lžíce oleje
- 1 cibule
- 100 ml sladké smetany
- 1 lžička kari koření (možno i více)
- mletý pepř
- sůl

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod