Kotlety s cibulkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: **4**

436 kalorií , **0 g** cukrů , **43 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: https://srecepty.cz/kotlety-s-cibulkou

Příprava

Kotlety omyjeme, osušíme, lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Cibuli oloupeme a najemno nasekáme. Na pánev dáme olej, rozehřejeme a kotlety na něm po obou stranách zprudka opečeme. Po opečení kotlety vyjmeme a ve výpeku orestujeme obě cibule, přidáme 3 lžičky sladké papriky, zalijeme vývarem, vrátíme kotlety a dusíme doměkka. Na závěr, až je šťáva vypečená, přilijeme zakysanou smetanu a necháme prohřát.

Ingredience

- 4 vykostěné vepřové kotlety
- sůl
- pepř
- 1 žlutá cibule
- 1 červená cibule
- 3 lžičky mleté papriky
- 1/2 l vývaru
- 1 zakysaná smetana
- olej na smažení

Kategorie

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