

Srbské vepřové kotlety



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 30min , Porce: 2

131 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: Vera

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

Příprava

Kotlety lehce naklepeme a zprudka opečeme na lžici sádla. Vyndáme je, osolíme, opeříme a necháme v teple pod pokličkou. Mezitím si ve výpeku osmahneme nahrubo nakrájenou cibuli a necháme ji zpěnit, pak přidáme na kostičky nakrájenou papriku a na plátky nakrájený česnek a zlehka orestujeme.

Nakonec přidáme rajčata, cukr, petrželku a dochutíme solí a pepřem. Na chvíli povaříme a vyjmuté kotlety necháme na minutku prohřát v zeleninové směsi. Podáváme s rýží.

Ingredience

- 2 vepřové kotlety
- 1 cibule (nejlépe červená)
- 1 červená paprika
- 1 stroužek česneku
- 1 konzerva loupáných rajčat
- 1 hrst nasekané petrželové nati
- sůl
- čerstvě mletý pepř
- 1 lžíce sádla
- 0,5 lžičky cukru krupice

Kategorie

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

