

# Kotlety na víně



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 1h 10min , Čas vaření: 20min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

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

**Autor:** Romana Jakoubková

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

## Příprava

Omyté a osušené kotlety naklepeme a nejméně na hodinu naložíme do suchého červeného vína. Pak kotlety necháme okapat, osolíme a na oleji prudce orestujeme. Kotlety podlijeme vínem a krátce podusíme. Podle chuti je osolíme, případně opepříme.

## Ingredience

- 4 plátky vepřové pečeně (kotlet)
- 2 lžíce oleje
- 0,1 - 0,2 l červeného suchého vína
- sůl
- pepř

## Kategorie

Svatý Valentýn, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod