

Kotlety s česnekovým krémem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

468 kalorií , **0 g** cukrů , **42 g** tuků , **5 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-s-cesnekovym-kremem>

Příprava

Maso opláchneme, osušíme a naklepáme. Olej smícháme se solí, pepřem, oreganem a bazalkou. Maso vložíme do marinády a necháme asi 2 hodiny odležet. Poté maso na suché pánvi opečeme, podlijeme trochou vody nebo vývarem a dusíme doměkka. Tavený sýr v mixéru na koktejl rozmixujeme s česnekem a smetanou, dochutíme solí a pepřem. Maso dáme na talíř, přelijeme omáčkou, podáváme s bramborami.

Tip k receptu

Do omáčky můžeme místo poloviny taveného sýru přidat tvrdý sýr, nebo když česnek nemusíme, tak ho tam nedáme. Místo něj použijeme bylinky, třeba petrželku, nebo čerstvou bazalku. Taký můžeme přidat na drobné kostičky nakrájenou čili papričku.



Ingredience

- 6 plátků vepřového masa
- špetka soli
- špetka pepře
- 1/2 lžičky sušené bazalky
- 1/2 lžičky sušeného oregana
- 6 lžic olivového oleje
- 200 g taveného sýra
- 3 lžíce zakysané smetany
- 6 stroužků česneku

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod