

Myslivecké kotlety s borovičkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 45min , Porce: 4

579 kalorií , **6 g** cukrů , **58 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/myslivecke-kotlety-s-borovickou>

Příprava

Kotlety naklepeme, na okrajích nařízneme, osolíme, opepříme a na rozehřátém oleji je po obou stranách opečeme doměkka. Na druhé pánvi zatím rozpustíme lžici másla a podusíme na něm doměkka očištěné lišky. Měkké maso vyjmeme, do výpeku přidáme kečup, brusinky, červené víno a citronovou šťávu. Vše krátce povaříme, do omáčky přidáme měkké lišky, vložíme opečené maso, ochutíme worcestrem a krátce povaříme. Nakonec přilijeme borovičku, promícháme a můžeme podávat.

▣ Tip k receptu

Nejllepší příloha jsou bramborové krokety nebo opečené brambory.

Ingredience

- 4 libové vepřové kotlety bez kosti
- sůl
- pepř
- 3 lžíce oleje
- 200 g lišek
- lžíce másla
- 2 lžíce kečupu
- 4 lžíce brusinkového kompotu
- 100 ml suchého červeného vína
- 2 lžíce worcesterské omáčky
- 30 ml borovičky
- 1-2 lžičky citronové šťávy

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

