

Vepřová kotleta se sušenými meruňkami

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

6201 kalorií , **0 g** cukrů , **36 g** tuků , **244 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprova-kotleta-se-susenymi-merunkami>

Příprava

Troubu předehřejeme na 180°C. Na pánvi rozpálíme polovinu másla a olej a řízky prudce osmahneme z obou stran. Vyjmeme je, do pánve přidáme zbylé máslo, na kousky nakrájenou mrkev, očištěné šalotky a nastrouhaný zázvor. Restujeme 2-3 minuty, přidáme mouku, krátce opražíme, přilijeme mošt a vaříme do zhoustnutí. Maso vrátíme do omáčky, přidáme meruňky a dochutíme. Všechno přeložíme do zapékací mísy, přikryjeme a pečeme v troubě doměkka. Nakonec do omáčky vmícháme hořčici. Podáváme s kuskusem.

Ingredience

- 25 g másla
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 4 plátky vepřového masa
- 2 mrkve
- 8 šalotek
- 2,5 cm kousek zázvoru
- 2 lžíce hladké mouky
- 400 ml jablečného moštu
- 170 g sušených meruněk
- 1 lžička Dijonské hořčice
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Výjimečný den, Britská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod