

Jižanské kotlety

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky vepřové kotlety
1 velká cibule
2 papriky
1 plechovka loupaných rajčat
3 lžíce hladké mouky
1 lžička mleté papriky
sůl
mletý pepř
oregano
100 ml červeného vína
olej

Postup

Cibuli oloupeme a nakrájíme nahrubo. Rajčata z plechovky vyndáme a překrájíme na kousky. Papriky zbavíme semen a pokrájíme na proužky. Maso naklepeme, z obou stran posolíme a opeříme. Mouku smícháme s mletou paprikou a v této směsi obalíme z obou stran plátky masa. Prudce je opečeme z obou stran na rozpáleném oleji a vyndáme z pánve. Ve výpeku osmažíme cibuli do zesklivatění, přidáme pokrájené papriky a rajčata i se šťávou z plechovky. Přidáme větší špetku oregana, osolíme, přilijeme víno, promícháme, vložíme maso, přikryjeme pokličkou a dusíme vše společně asi 10 minut. Podáváme s rýží.