

Kotlety na červeném víně

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

vepřové kotlety

tuk

cibule

1 dcl červeného vína

sůl

pepř

grilovací koření

vegeta

Postup

Kotletky očistíme a naklepeme, opepříme, osolíme a posypeme grilovacím kořením.

Na tuku orestujeme nahrubo nasekanou cibuli, přidáme kotlety a orestujeme. Podlijeme vínem a chvíli podusíme.

Můžeme dochutit vegetou.

Jako přílohu doporučuji hranolky, pečené brambory a tatarskou omáčku ochucenou česnekem.