Kotlety v bramborovém těstě



Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

4 kotlety
hladká mouka
5 brambor
1 vejce
4 lžíce hladké mouky
sůl
špetka pepře a špetka drceného kmínu
olej

Postup

1. Brambory oloupeme, nastrouháme na jemném struhadle, přebytečnou vodu slijeme, přidáme vejce, mouku, sůl, pepř a kmín a vymícháme hustší těsto. Kotlety naklepeme, osolíme, obalíme v mouce a namočíme do bramborového těstíčka. 2. Kotlety vkládáme do rozpáleného oleje, ale pečeme při mírnějším teple, aby se maso dobře propeklo. Dozlatova usmažené kotlety vkládáme na ubrousek, aby se odsál přebytečný tuk, a podáváme je s rajským salátem. 3. Příprava salátu: 0,5 kg rajčat opláchneme, nakrájíme na kousky a vložíme do mísy. Dvě větší cibule nakrájíme na proužky, překrájíme je a přimícháme k rajčatům. Osolíme, pokapeme olejem a zalijeme vinným octem zředěným vodou.