

# Vepřové kotlety na dezertním víně

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

50 g máslo

1,5 dl šlehačka

800 g vepřové kotlety

pepř a sůl

2 dl dezertní víno nebo vermut

1 lžíce - maizena

## Postup

Naklepeme kotlety a maso osolíme a opeříme. Každý kousek masa opečeme z obou stran na rozpáleném másle. Potom oheň zmírníme a dopečeme doměkka.

Upečené maso vyjmeme a do tuku v pánvi nalijeme velmi opatrně víno. Jemně promícháme, povaříme a přidáme šlehačku s rozkvedlanou lžící maizeny. Za stálého míchání vaříme do zhoustnutí.

Omáčku podle chuti dokořeníme a osolíme. Kotlety vrátíme do omáčky a prohřejeme. Kotlety poklademe na talířky, dozdobíme a můžeme podávat například s bramborem.