

Brokolice s uzenými vepřovými kotletami

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Jája

Suroviny

Energetická hodnota: cca 3868 kJ (925 kcal)

Brokolice s uzenými vepřovými kotletami

Recepty > Masitá jídla a ryby > Zeleninová jídla s masem

4 porcí: - Ingredience pro přípravu

1 cibule | 0,75 kg brokolice | 0,5 kg uzených kotlet | 0,75 kg brambor | 30 g másla | 150 ml bílého vína | 400 ml hovězího vývaru | majoránka | sůl | pepř | 4 lžíce zakysané smetany

Postup

Příprava:

Cibuli oloupeme a posekáme. Brokolici omyjeme a rozdělíme na růžičky. Košťál oloupeme a rozkrájíme na kousky. Uzené kotlety vykostíme a nakrájíme na kostky velké 2cm. Brambory oloupeme a nahrubo pokrájíme.

Máslo roztavíme a na něm zesklivatíme cibuli. Přidáme maso a prudce opečeme. Vložíme brambory, krátce osmahneme, zalijeme vínem a hovězím vývarem. Přikryté dusíme 15 minut.

Majoránku otrháme a společně s brokolicí přidáme k bramborám. Podle chuti osolíme a opepříme. Opět přikryjeme a dusíme dalších 15 minut.

Hotový pokrm ozdobíme zakysanou smetanou a okamžitě podáváme.