Kotlety na cibuli

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vepřové kotlety
sůl
pepř
sladká paprika
hladká mouka
3 cibule
3 a více stroužků česneku
2 lžíce oleje

Postup

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme špetkou papriky a obalíme v mouce. Na oleji zpěníme kostičky jedné cibule, vložíme kotlety a po obou stranách opečeme dozlatova. Pak přidáme na plátky nakrájený česnek a společně dopečeme. Měkké kotlety vyjmeme a udržujeme teplé. Ostatní cibule rozkrájíme na osminky, vhodíme na zbylý tuk a za občasného promíchání opékáme doměkka. Při podávání kotlety obložíme pečenou cibulí, přelijeme výpekem a podáváme s hranolky nebo vařenými brambory.