

Uzené kotlety s růžičkovou kapustou

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

450 g růžičkové kapusty

sůl

40 g másla

250 ml sladké smetany

pepř

muškátový oříšek

4 vařené uzené kotlety (nebo jiné vařené uzené maso)

4 lžíce oleje

Postup

Kapustičky očistíme, u stopky seřízneme a povaříme 5 minut v osolené vodě. Poté je scedíme, necháme okapat a vývar si zachytíme. Rozehřáté máslo poprášíme moukou a osmahneme. Rozmícháme s 250 ml vývaru z kapustiček, přidáme smetanu a krátce povaříme. Přidáme kapustičky, osolíme, opepříme a okořeníme muškátovým oříškem. Kotlety opečeme ze všech stran na rozehřátém oleji. Rozdělíme je na talíře, obložíme kapustičkami ve smetaně a podáváme s vařenými brambory.