

Kotlety po Brněnsku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kotlety
12 menších cibulek
12 stroučků česneku
sůl
pepř
petrželka
pažitka
tuk na smažení

Postup

Cibulku a česnek oloupeme. Cibulky spaříme vroucí vodou a necháme je v ní 5 minut. Potom je opláchneme studenou vodou a otřeme. Kotlety naklepeme, u kostí nařízneme. Kosti ponoříme do horké polévky nebo vody tak, že je držíme za druhou stranu porce asi na jednu minutu. Potom osolíme a opepříme. Osmažíme v horkém tuku cibulku a česnek. Vyjmeme, necháme rozpálit tuk a osmažíme na něm kotlety. Podáváme s bramborovou kaší a osmaženými cibulkami a česnekem. Posypeme zelenou petrželkou a pažitkou.