

Debrecínské vepřové kotlety

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Slaninu nakrájíme na kostičky, vyškvaříme a osmažíme na ní dorůžova cibuli. Přidáme mletou papriku, zamícháme a podlejeme vodou. Do základu vložíme posolené, naklepané a po okrajích naříznuté kotlety. Dusíme a podléváme vždy, když se tuk odděluje od šťávy. Když kotlety měknou, podlejeme více a přidáme vyčištěné, na nudličky nakrájené papriky a oloupaná nakrájená rajčata. Přisolíme a dusíme s masem. K měkkému masu dáme ještě podusit na tenká kolečka nakrájenou klobásu. Podáváme s dušenými brambory.