

Kotlety po segedínsku

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4-6 kotlet

mletý kmín

sůl

stroužek česneku

2 cibule

rajský protlak

lžice sladké papriky

balíček kyselého zelí

kysaná smetana

Postup

Postup přípravy: Naklepané kotlety osolíme, lehce potřeme namačkaným česnekem, okmínujeme a zprudka osmahneme na tuku. Poté maso vyjmeme, na výpeku zesklovatíme nakrájenou cibuli, pak přidáme mletou papriku a protlak, stáhneme teplotu, vysypeme vymačkané zelí (trocha šťávy může být), dobře promícháme a navrch položíme kotlety. Trochu podlijeme vodou a necháme dusit do změknutí. Když je vše měkké, zamícháme ještě kelímek smetany - už nevaříme.

Podáváme s vařenými brambory, šlo by i s bramborovým knedlíkem.