

# Vepřové kotlety z jižního Slovenska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 5

- vepřová kotleta 1 kg
- dle potřeby olej nebo sádlo 1 ks
- anglická slanina 200 g
- zeleninové lečo 1 sklenice
- cibule 1 ks
- hladká mouka 1 ks
- hořčice 1 ks
- sůl a pepř 1 ks

**Doba přípravy:** 120 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Slovensko

**Počet porcí:** 5

## Postup:

Kotlety nakrájíme na porce, naklepeme, potřeme hořčicí, posolíme, opepříme a okraje na několika místech nožem nařízneme, aby se nám maso při restování nekroutilo.

Na pánvičce rozehřejeme olej a a připravené kotlety v ní po obou stranách orestujeme dozlatova. Maso přendáme do pekáče a necháme vypéct šťávu, kterou zaprašíme hladkou moukou. Za stálého míchání opražíme a zalijeme vodou, povaříme a tuto šťávu pak vlijeme na kotlety, které jsme proložili plátkem anglické slaniny a cibulí. Nahoru na kotlety vlejeme zeleninové lečo.

Pečeme v troubě asi 1,5 hodiny při 220 °C, dokud není maso úplně měkké. Podáváme s vařenými brambory nebo s rýží.