

Vepřové kotletky na jablkách

Ingredience:

4 větší vepřové kotlety
sůl, pepř, olej
1 cibule
2 jablka
1/4 l vývaru z masoxu
1 lžička hladké mouky nebo hotové jíšky

Popis postupu:

Maso osolíme, opepříme, potřeme olejem a necháme chvíli odpočinout. Pak kotlety vložíme do rozehřátého oleje a z každé strany je opékáme 3 minuty. Maso vyjmeme, snížíme teplotu a ve výpeku osmahneme nadrobno nakrájenou cibuli. Přidáme oloupaná a na kostičky nakrájená jablka a promícháme. Podlijeme vývarem, vrátíme opečené kotlety a společně dusíme. Když je maso měkké, vyjmeme ho. Výpek zahustíme trochou jíšky nebo lžičkou mouky rozmíchané v troše vody a povaříme. Podle potřeby omáčku zředíme a rozmixujeme dohladka. Dochutíme solí, případně cukrem nebo pepřem, můžeme pokapat citronem nebo sójovou omáčkou. Kotlety podlijeme omáčkou, ozdobíme plátkem jablka a podáváme s vařenými brambory.