



BRAVČOVÁ KOTLETA NA ZELENINE OD HUGA.





Tip na obed, ktorý je pripravený expresne rýchlo!



Budete potrebovať:

Bravčovú kotletu s kosťou
soľ, mleté čierne korenie, mletú papriku
trochu hladkej múky
trochu oleja
karotku (čerstvú alebo mrazenú)
pór
zelenú cuketu
trochu masla

Postup:

Očistenú bravčovú kotletu naklepte, ochuťte soľou, paprikou a korením. Obaľte v hladkej múke a pečte do zlatista na panvici s malým množstvom oleja. (Múka je dôležitá preto aby mäso zostalo šťavnaté, môžete zameniť za solamyl.)

Zeleninu nakrájajte na rovnaké kúsky a grilujte na masle, pridajte len trochu soli. Negrilujte dlho aby zostala zelenina chrumkavá.

HOTOVO!

Grilovaná zelenina je veľmi chutná, nepotrebujete ani chlieb, ani žiadnu prílohu. K mäsu sa výborne hodí. Podľa vlastnej chuti môžete pridať akúkoľvek zeleninu.

A nezapodnajte na pohár vína, ktorý vám všetky chute znásobí!

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo