

Italské kotletky z jedné pánve

<https://www.chillikuchyne.cz/italske-kotletky-z-jedne-panve/>



4 Porce - 120 Kč



35 min Příprava



Vepřová kotleta
4 ks



Olivový olej
1 lžíce



Cibule
1/2 ks



Česnek
2 stroužky



Rozmarýn
1 lžička



Brambory
4 ks; střední



Chilli paprička
dle chuti a pálivosti



Červená paprika
2 ks



Vinný ocet
1/2 hrnku



Kuřecí vývar
1 hrnek



Sůl
dle chuti



Pepř
dle chuti

Tropické dny skončily a s nimi také naše pohodlné nicnedělání v kuchyni. To, že při chladnějším počasí máme chuť vařit, však ještě neznamená, že máme chuť umývat nádobí. Vyzkoušejte s námi recept na chutné a rychlé **italské kotletky z jedné pánve**.

Na velké pánvi rozehejte lžící olivového oleje. Přidejte kotlety a osmahněte je z každé strany dohněda (2 - 3 minuty). Sejměte je z pánve a uložte stranou.

Vsypte na pánev **rozmarýn, cibuli a česnek**, následně také brambory a **chilli papričky**. Lehce osolte. Když začne být zelenina nazlátlá, přilijte ocet a vývar.

Snižte plamen a nechte omáčku probublávat, dokud nebudou brambory měkké - zhruba deset minut. Vložte kotlety zpátky na pánev a slijte s nimi také uvolněnou šťávu. Prohřejte po dobu asi tří minut.

Chilli Kuchyně s.r.o.

<http://www.chillikuchyne.cz>