

Vepřová kotleta v jogurtové omáčce



Suroviny

Potravina	Jednotka	Množství
vepřová kotleta	g	500
tuk	g	150
jogurt	g	200
smetana	ml	200
mléko	ml	100
bazalka	g	
mouka hladká	g	50
cibule	g	150

Technologický postup

Vepřovou kotletu nakrájíme na plátky, osolíme a orestujeme. Cibuli očistíme, nakrájíme a orestujeme na tuku, zalijeme jogurtem, ve kterém jsme rozmíchali smetanu, mléko a bazalku a dusíme spolu s masem do měkka. Dle potřeby zahustíme moukou. Poté dochutíme a podáváme. Můžeme podávat s rýží, těstovinou a vařenými brambory.