Vepřové kotlety na rozmarýnu se zeleninou

https://varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprove-kotlety-na-rozmarynu-se-zeleninou.html

Připravte si vepřové kotlety netradičně. Smažené mi chutnají více v zimě, s bramborovým salátem, ale v létě je mám raději se zeleninou.

Suroviny na vepřové kotlety se zeleninou

- 4 ks vepřových kotlet s kostí
- 4 plátky slaniny
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 větvička rozmarýnu
- hrubozrnná sůl
- 1 dl suchého bílého vína
- 2 stroužky česneku
- 1 větší cibule
- 2 středně velké mrkve
- ½ menšího celeru
- 4 cherry rajčátka
- 2 polévkové lžíce rajčatové omáčky (sugo)

Příprava receptu

Z kotlet odstraníme přebytečný tuk, dlaní trochu naklepeme a osolíme z obou stran.

Kotlety obalíme v nasekaném rozmarýnu a zakápneme olejem a několikrát je obrátíme, aby na nich ulpěl všechen rozmarýn i sůl.

Necháme je chvilku odpočívat.

Připravíme si zeleninu

Mrkev nakrájíme na tenká kolečka, celer na nudličky a cibuli na měsíčky.

Zapneme troubu a předehřejeme ji na 200 °C.

Do rozpálené pánve dáme plátky slaniny, kotlety i s olejem, který z nich stekl a dva rozmáčknuté česneky (později je vyhodíme).

Pečení kotlet

Opečeme kotlety po obou stranách (2 x 4 minuty) a pak podlijeme vínem. Tekutinu zredukujeme na polovinu.

Po zredukování vyndáme česnek, přidáme všechnu připravenou zeleninu a sugo.

Promícháme, přiklopíme a v troubě dopečeme 20 minut při 200 °C.

Podáváme s kuskusem nebo s rýží. S hranolky jsou hříšně dobré.