

KOTLETY NA ŽAMPIÓNECH S KLOBÁSKOU

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 porce - Rozpis na

4 plátky vepřové kotlety

☐ sůl

☐ olej

2 cibule

8 žampiónů

☐ vedeta

☐ grilování koření

☐ kari koření

☐ bazalka

☐ mletá sladká paprika

6 kuliček celého černého pepře

2 bobkové listy

☐ 300g pikantní klobásky

☐ 150g anglické slaniny

Postup

1. ☐ Kotlety opláchneme, osušíme, jemně naklepeme a mírně osolíme. Na pekáč vymazaný olejem rozložíme cibuli nakrájenou na kolečka a žampióny nakrájené na plátky. Část žampiónů si dáme stranou. 2. ☐ Na cibuli a žampióny dáme plátky masa. Posypeme je vedetou, grilovacím i kari kořením, bazalkou a mletou paprikou. Mezi plátky masa rozložíme kuličky pepře bobkové listy a zbylé plátky žampiónů. Nakonec povrch pokryjeme klobásou nakrájenou na tenké kolečka a plátky slaniny. 3. ☐ Maso lehce podlijeme vodou a přikryjeme. Vložíme do vyhřáté trouby a dusíme při 185°C asi 40 minut doměkka. Pak odkryjeme a necháme asi ještě 10 minut péct, aby se vytvořila kůrčička. Zapečené kotlety podáváme s pečenými bramborami a zeleninovou oblohou.