

Kotlety na žampionech s klobásou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

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

300 g pikantní klobásy

150 g anglické slaniny

Postup

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.

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.

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.