

Myslivecké kotlety

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: Wieslaw RUSZ

Suroviny

4 silnější vepřové kotlety

2 lžíce nakrájené slaniny

1 cibule

Malý bobkový list, tymián 2 kuličky pepře, 1 lžíce másla

NÁPLŇ:

drcený kmín

100 g šunky

1 vejce uvařené natvrdo

2 1-

polotučná hořčice, sůl

Postup

Žampiony pokrájíme, podusíme s kmínem. Přidáme pokrájený salám, vejce, okurku. Ochutíme hořčicí a osolíme. Do každé kotlety uděláme kapsu, kterou naplníme a sepneme jehlami. Na slanině osmáhneme cibuli, vložíme kotlety, opečeme, přidáme koření, podlijeme vodou, dusíme doměkka. Maso vyjmeme, šťávu přecedíme na kotlety a zjemníme máslem. Podáváme z brambory nebo rýží