Trhoňa se zelenou paprikou a telecími kotletami po maďarsku

Kategorie: Telecí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Tescoma prima vařečka - 14.2.2004 - TV

Suroviny

250 g trhoni
100 g sádla
1 zelená paprika
1 rajče
1 cibule
sůl
mletá paprika
2 telecí kotlety
100 g žampiónů
100 g sádla
30 g hladké mouky
4 plátky šunky
4 plátky tvrdého sýra
1 rajský protlak
sůl
pepř
mletá paprika

Postup

Na sádle zpěníme cibuli a přidáme trhoňu. Za stálého míchání ji opražíme do růžova. Posypeme mletou paprikou a zalijeme vroucí, osolenou vodou. Přidáme na kostičky nakrájenou papriku a rajské, uvedeme do varu a asi na 20 min dáme do trouby. Zatím kotlety lehce naklepeme, osolíme,poprášíme moukou a opečeme. Žampióny očistíme a nakrájíme na plátky, které na sádle podusíme. Na každou kotletu dáme kopeček žampiónů, plátek šunky a sýra. Zbylou mouku na sádle osmahneme, přidáme rajský protlak, okořeníme a povaříme. Pak omáčku vlijeme do pekáčku, přidáme kotlety a dáme na 5-8 min zapéct. Podáváme s trhoňou.

Poznámka

KR-909. Díl č. 013.