

Jehněčí kotlety s houbami

Kategorie: Jehněčí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 jehněčí kotlety (asi 1 cm silné)
několik žampionů nebo jiných hub

3 cibule

2 lžíce oleje

sůl

pepř

strouhaný muškátový oříšek

2 lžíce másla

8 plátků šunky

Postup

Omyté, osušené, po okrajích naříznuté, posléze naklepané kotlety osolíme, opepříme a dáme zatím stranou. Na pánvi v rozehřátém oleji zpěníme oloupanou, jemně usekanou cibuli, přidáme očištěné, nahrubo nakrájené houby, ochutíme muškátovým oříškem a na velmi slabém plameni dusíme asi 10 minut. Necháme vychladnout. Poté si nastříhneme čtyři pláty alobalu dostatečně velké, abychom do nich mohli maso dobře zabalit, a potřeme je máslem. Na každý vložíme plátek šunky, který potřeme houbovou směsí, na ni položíme jehněčí kotletu a překryjeme dalším plátkem šunky. Vše pečlivě zabalíme do alobalu, balíčky naskládáme na plech a pečeme v horké troubě 45 minut. Podáváme v alobalu.