

Kotlety na cibuli

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kotlety
sůl
pepř
500 g cibule
20 g másla
lžička cukru
2,5dl bílého vína
150 ml smetany
200 g pórku
80 g tvrdého sýra

Postup

Máslo rozpustíme, přidáme cukr a oloupanou cibuli nakrájenou na kostky. Promícháme, odstavíme z ohně a necháme 5 minut proležet.

Pak přilijeme 100ml vína a dusíme doměkka. Osolíme, opepříme, prolisujeme a za stálého míchání vaříme do zhoustnutí.

Omyté a osušené kotlety naklepeme, osolíme, opepříme a po obou stranách na oleji opečeme. Přidáme na kolečka nakrájený pórek, zbytek vína a na mírném ohni pomalu dusíme doměkka.

Pak maso urovnáme do pekáčku, vypečenou šťávu smícháme s cibulovou kaší a navršíme na maso. Navrch rozdělíme pórek, smetanu rozmíchanou se strouhaným sýrem a vše chvíli zapečeme pod grilem.