

Bakoňské kotlety (bakonyi)

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: lehký

Autor: Jiří Jílek

Suroviny

20 olej

sůl

250 ml vývar

máslo

1 ks cibule

2 str česneku

1 ks kuře

uzený bůček 100g

žampiony 100g

125 ml smetana kysaná

pepř bílý mletý

3 lžice paprika mletá

4 ks paprika červená

protlak rajčatový

feferonková past 5g (eventuelně)



Postup

Postup: Naklepeme kotlety, okraje nařízneme, osolíme, opeříme a poprášíme paprikou. Kotlety opečeme zprudka na oleji s přidáním uzeného bůčku na kostičky nakr., po 10 minutách přidáme nakrájenou cibulku a osmahneme ji do zlatova, přidáme žampiony nakrájené na plátky. Maso zalijeme polovinou vývaru a dusíme pod poklicí asi 15-20 minut. Zatím si nakrájíme papriky. Když je maso měkké, vyndáme ho z pánve a udržujeme v teple. Šťávu z masa necháme za stálého míchání vydusit, vmícháme protlak, přidáme zbylý vývar a mícháme dokud se šťáva nezačne vařit. Poté vložíme zpátky kuře a přidáme na nudličky nakrájenou papriku, eventuelně feferonkovou pastu, několik minut necháme prohřát. Přidáme kysanou smetanu a jen prohřejeme- nevaříme! Dochutíme solí a pepřem. Kuře zdobíme na talíři kysanou smetanou.