Kotlety na houbách

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g vepřových kotlet
sůl
pepř
1 cibule
180 g čerstvých hub
olej
1 lžíce hladké mouky
150 ml hovězího nebo houbového vývaru z kostky

Postup

Kotlety omyjeme, osušíme, naklepeme, osolíme a opepříme. Na okrajích je na několika místech nařízneme, aby se nekroutily. Houby očistíme a nakrájíme na kousky. V hlubší pánvi rozehřejeme olej a kotlety z obou stran zprudka opečeme. Do výpeku dáme na kostičky nakrájenou cibuli a houby, za stálého míchání orestujeme. Zaprášíme hladkou moukou, promícháme a ještě chvíli dusíme. Potom vše zalijeme vývarem, promícháme, vložíme zpět kotlety a dusíme asi 20 minut. Na talířích maso přelijeme houbovou omáčkou a jako přílohu zvolíme brambory.