

Vepřové kotlety na žampionech s pórkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 5

- vepřové kotlety 5 ks
- pórek 1 ks
- žampiony 150 g
- sádlo 60 g
- vývar s kostí 2 dl
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

1. Naklepané kotlety po obvodu na několika místech nařízneme, osolíme, opeříme a zprudka opečeme na pánvi na sádle po obou stranách
2. Opečené maso vyndáme, na pánev s výpekem nasypeme na tenká kolečka nakrájený pórek, plátky žampionů, chvíle vše restujeme, pak pánev zaprášíme moukou, zamícháme, zalijeme vývarem, chvíli, provaříme, přitom pozvolna mícháme
3. Kotlety vrátíme zpět do pánve, pod pokličkou chvíli podusíme
4. Hotové maso servírujeme přelité šťávou z pánve včetně hub a pórků.