

Vepřové maso na hříbkách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové maso - nejlepší je kotleta 1 kg
- smetana ke šlehání 1 ks
- lesní hříby 500 g
- hořčice 1 ks
- máslo 1 ks
- grilovací koření 1 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Na pánvi osmažíme cibulku do růžova. Na osmaženou cibuli vložíme naklepané kotlety, okořeněné a potřené hořčicí. Nezapomeneme naříznout okraje, aby se maso při úpravě nekroutilo. Necháme zatahnout a poté vložíme do trouby, pečeme 90 minut při 200 °C.

V druhé pánvičce rozpustíme trošku másla a na něj vložíme hříbky, které chvíli dusíme. Pak vlijeme smetanu ke šlehání a lehce provaříme. Místo hříbků můžeme použít i žampiony.

Upečené voňavé kotlety přelijeme hříbky se smetanou.

Podáváme s bramborem, ale i knedlíkem. Jedná se o nezapomenutelnou chuť.