VEPŘOVÁ KOTLETA S HOUBOVOU OMÁČKOU A GRATINOVANÝMI BRAMBORAMI DAUPHINÉ

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta 800 g
- sůl 1 lžička
- pepř 1 lžička
- tymián 1 lžička
- citr´on 1 ks
- hříbky 300 g
- masový vývar 2 dl
- cibule 1 ks
- smetana 3 dl
- zakysaná smetana 80 g
- brambory 1 kg
- sladká smetana 200 ml
- zakysaná smetana 200 ml
- ementálový sýr 500 g
- vejce 2 ks
- muškátový oříšek 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety osolíme, opepříme, ochutíme tymiánem a zprudka opečeme na pánvi dozlatova. Poté je 8 minut dopékáme v troubě na 180°C. Na výpeku orestujeme cibuli s tymiánem, přidáme hříbky a zalijeme vývarem. Svaříme na polovinu. Přidáme smetanu, provaříme pět minut a nakonec přilijeme zakysanou smetanou. Dochutíme citronovou šťávou a sekanou pažitkou.

gratinované brambory

Brambory oloupeme, nakrájíme na tenké plátky, ochutíme solí, pepřem a muškátem. Smetany smícháme se sýrem a vejci. Nalijeme na brambory, promícháme a vložíme do pekáče vytřeného máslem.

Pečeme na 170 °C asi 50 minut.