# Vepřové maso s hořčičnou omáčkou

## Kategorie: Maso

## Autor: wencek

## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřová kotleta 4 ks
- cibule 2 ks
- plnotučná hořtice 2 lžíce
- 12% smetana 1 dl
- voda 1 dl
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 1 lžíce

**Doba přípravy:** 30 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Kotlety zlehka naklepeme, kraje nařízneme a z obou stran osolíme a opepříme
2. Cibuli nakrájíme na kostičky
3. Pekáč vytřeme olejem, na dno položíme část cibule, rozložíme kotlety, které posypeme zbytkem cibule
4. Maso podlijeme vodou a dáme péci do předem vyhřáté trouby na 200 °C, cca 35 minut
5. Kotlety vyjmeme, uchováme v teple
6. Ve výpeku provaříme hořčici, zašleháme smetanu a omáčku sundáme z ohně
7. Mixérem omáčku rozmixujeme do jemna i s masem chvíli prohřejeme a můžeme podávat nejlépe s houskovým knedlíkem.

## Poznámka:

množství soli a pepře je minimální, podle chuti přidáme