Uzené kotlety na víně

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 6

- brambory 1 kg
- uzené kotlety 800 g
- jablečný džus 1.4 l
- jablečné víno 0.2 l
- olej 4 lžíce
- pórek 1 ks
- jabko 1 ks
- pepř 2 špetka
- sůl 2 špetka
- petrželka 1 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Vykostěné uzené kotlety omyjeme (naporcujeme)a osušíme
2. Do pekáčku nalijeme olej, přidáme kotlety a v předehřáté troubě pečeme asi 1 hodinu
3. Brambory oloupeme, omyjeme a rozpůlíme
4. Cca po 30 minutách pečení masa přidáme brambory k masu a společně je pečeme
5. Podléváme jablečným džusem a perlivým jablečným vínem
6. Před koncem pečení (asi 20 minut) přidáme na kolečka nakrájený pórek a na plátky oloupané jablko

7. Hotové maso podáváme s pórkem, jablky a brambory politými výpekem.

Doporučení:
- Před podáváním můžeme posypat pokrm petrželkou.