

Kotlet pražského uzenáře s vídeňským knedlíkem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřové kotlety 6 ks
- Sůl dle chuti 1 špetka
- Pepř dle chuti 1 špetka
- Olivový olej dle potřeby 1 lžíce
- Šunka 200 g
- Párky 5 ks
- Žampiony 6 ks
- Smetana ke šlehání 1 balení
- Zakysaná smetana 1 kelímek
- Hladká mouka 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- **KNEDLÍKY**
- Housky 6 ks
- Mléko 250 ml
- Vejce 2 ks
- Olej dle potřeby 1 lžíce
- Hrubá mouka 140 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kotlety naklepejte, osolte, opepřete a prudce opečte z obou stran na troše olivového oleje. Maso vyjměte z pánve a vsypte do ní šunku, párky i žampiony a krátce - asi 3-5 minut - osmahněte. Zalijte vodou, aby byly ingredience akorát ponořené, přidejte maso a v tlakovém hrnci duste asi 10 minut. Nakonec měkké maso opět vyjměte a směs v pánvi zahustěte směsí smetany ke šlehání, zakysané smetany a mouky. Dochutěte solí a citronovou šťávou. Kotlety podávejte s vídeňskými knedlíky.

Na knedlíky zalijte housky mlékem našlehaným s vejci a pokapejte olejem. Chvilí nechte stát. Pak přidejte mouku a ze směsi udělejte (rukama navlhčenýma v ledové vodě) 6 kulatých knedlíků. Vařte je ve vroucí osolené vodě 8 minut z každé strany.