

Vepřové kotlety se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Brambory 10 ks
- Žampiony 150 g
- Smetana 300 ml
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brambory nakrájíme na silnější plátky. Maso omyjeme a osušíme. Naklepeme, osolíme a opepříme. Žampiony očistíme. Na dno pekáče poklademe plátky masa, na maso poklademe nakrájené brambory, které osolíme, poté poklademe žampiony. Vše zalijeme smetanou. Připryjeme alobalem. Troubu si předehřejeme na 200 stupňů a pečeme asi 60 minut. Během pečení občas promícháme, aby se žampiony nevysušili.