Vepřové kotlety s houbovou omáčkou a bramborami

Kategorie: Maso

Autor: Monyszek

Suroviny

Porce: 4

- Olivový olej 2 lžíce
- Vepřové kotlety s kostí 4 ks
- Žampiony 450 g
- Česnek 2 stroužek
- Kuřecí vývar 60 ml
- Bílé víno 60 ml
- Hrubozrnná hořčice 2 lžíce
- Hladkolistá petrželka 1 hrst
- Brambory 400 g
- Čerstvý špenát 1 balení

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pánev rozpalte, přidejte 2 lžíce olivového oleje a pak na něm asi 2–3 minuty z každé strany opékejte 4 vepřové kotlety s kostí. Vyndejte z pánve a udržujte teplé. Naopak do pánve dejte 450 g žampionů, rozčtvrcených, 2 stroužky česneku, rozmělněné, a opékejte 2–6 minut. Přilijte 60 ml kuřecího vývaru,

60 ml bílého vína, přidejte 2 lžíce hrubozrnné hořčice a vařte další 2 minuty. Vmíchejte pořádnou hrst hladkolisté petrželky a do pánve rovněž vraťte kotlety. Podávejte s pečenými bramborami a lehce zavadlým špenátem.