

Vepřová kotleta s omáčkou ze zakysané smetany

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta 500 g
- zakysaná smetana 250 ml
- hermelín 1 ks
- moravské uzené 100 g
- střední žampiony 3 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- voda 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotletu si nařežeme na plátky, které naklepeme, osolíme a opepríme. Vložíme je v pekáče a podlijeme vodou. Poté je dáme do rozehřáté trouby na 200 °C a pečeme asi 60 minut.

Na pánvi rozehřejeme kousek másla a opražíme nakrájené uzené s žampiony. Přidáme na kostky nakrájený hermelín a zalijeme zakysanou smetanou. Po vytažení masa z trouby, použijeme výpek do omáčky ze smetany. Dochutíme solí a pepřem.