

Kotlety v omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- Vepřové kotlety 5 ks
- Celer 0.5 ks
- Cibule 2 ks
- Hořčice 1 ks
- Sýr Niva 30 g
- Smetana 1 ks
- Masox 2 dl
- Bílé víno 2 dl

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Kotlety naporcujeme, potřeme hořčicí a necháme ve vyhřáté troubě opéci. Mezitím nakrájíme cibuli nadrobno a celer na malé kousky. Přidáme cibuli a celer k masu, podlijeme vývarem a vínem, osolíme a opepríme a necháme asi hodinu péct. Před vyndáním z trouby dáme do mixeru Nivu se smetanou a řádně rozmixujeme (vlastně našleháme). Po vyndání z trouby vyjmeme maso a uchováme v teple. Do omáčky, která zůstala v pekáči přidáme smetanu s Nivou a ještě chvíli povaříme.