

Děčínský kotlet

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- vepřové pečeně 150 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

15g oleje, 10g másla, 10g šunky, 10g kapie, 1/3 vejce, 15g nakládaných žampionů, 50g 33% smetany, 0,1 dl bílého vína, mletý pepř, sůl.

V kotletě z vepřového masa nařízneme kapsu, kterou naplníme touto směsí: na tuku podusíme na nudličky nakrájenou šunku a na kostičky nakrájené kapie. Do podušené šunky a kapie vlijeme rozkvedlané a osolené vejce a necháme za stálého míchání srazit. Potom naplníme připravenou kotletu a kapsu upevníme párátkem nebo jehlicí. Osolíme a opepříme a pak opečeme zvolna po obou stranách. Opečenou kotletu zalijeme smetanou a vínem a necháme v troubě chvíli podusit. Před dokončením přidáme jemně nasekané žampióny. Podáváme s dušenou rýží, s bramborovými hranolky nebo vařeným bramborem.