

vepřové po brněnsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: djlussinka



Suroviny

Porce: 5

- vepřové kotlety 1.5 kg
- olej 1 lžíce
- žampiony 200 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hořčice 1 kelímek
- vejce na obalování 3 ks
- strouhanka 2 hrst
- nové koření 3 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 5

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, osolíme, opepříme, potřeme z obou stran hořčicí a naklepeme ve strouhance. Pak plátky protáhneme v rozšlehaných vejcích, vložíme na pánev do rozehřátého oleje a zprudka opečeme. Opečené maso vyjmeme, do výpeku přidáme nadrobno nakrájenou cibuli, žampiony nakrájené na plátky a vše krátce osmahneme. Potom vložíme maso, zalijeme vodou a dusíme asi 20 minut.