

Kotlety na sušených houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kajdisek2212



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 500 g
- olej na smažení 100 ml
- sušené houby 1 hrst
- sůl 1 lžička
- pepř 0.5 lžička
- kmín 0.5 lžička
- sladká paprika 1 lžíce
- sojová omáčka 1 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky kotlet naklepeme, nařízneme okraje, aby se nekroutily, opečeme z obou stran na pánvi na troše tuku. Podle chuti osolíme, opepříme, přidáme drcený kmín a mletou papriku a zlehka orestujeme. Zaprášíme hladkou moukou, přidáme houby-- ty jsme před použitím nechaly nabobtnat v teplé vodě, vodu jsme slily. Maso podle potřeby podlijeme vodou. Dusíme doměkka, dochutíme sojovou omáčkou a podáváme s dušenou rýží.