

Kotlety na houbách

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Mletá paprika 1 špetka
- Cibule 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sterilované houby 1 sklenice
- Instantní jíška 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa na okraji na třech místech nařízneme, naklepeme, z obou stran osolíme, okmínujeme, opaprikujeme a obalíme v mouce. Cibuli i česnek nakrájíme nadrobno a dáme zpěnit na trošce oleje v tlakovém hrnci. Přidáme maso a z obou stran zprudka opečeme. Přisypeme zcezené houby, podlijeme půl hrnkem vody, hrnec uzavřeme a asi 30 minut dusíme. Až je maso měkké, vyjmeme ho, přidáme jíšku a necháme rozvařit. Dle chuti dosolíme.