

Vepřové kotlety s žampiony II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové kotlety 4 ks
- Brambory 8 ks
- Žampiony 6 ks
- Smetana 300 ml
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Brambory očistíme a nakrájíme na silnější plátky. Maso naklepeme, osolíme, opepříme a žampiony očistíme. Na dno pekáče dáme kotlety, na ně nakrájené brambory, které osolíme a žampiony. Vše zalijeme smetanou, přikryjeme alobalem a pečeme ve vyhřáté troubě na 200 stupňů asi 60 minut. Během pečení občas zamícháme, aby se houby nevysušily.