Vepřové kotlety s žampiony I

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Žampiony 200 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Sádlo 2 lžíce

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme, osušíme a ostrým nožem každou na okrajích a u kosti na několika místech nařízneme, aby se při opékání nezkroutily a dobře propekly. Pak je z obou stran naklepeme paličkou, osolíme a opepříme. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Ve větší pánvi rozehřejeme sádlo, vložíme do ní kotlety a zprudka je z obou stran opečeme. Přidáme nakrájené žampiony a společně ještě krátce osmahneme, až jsou houby i vepřové maso měkké (je-li třeba, podlijeme maso trochou vody nebo vývaru).