

# Houbové kotletky načerveno



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

563 kalorií , 0 g cukrů , 60 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/houbove-kotletky-nacerveno>

## Příprava

Kotlety zbavíme kostí a naklepeme. Trochu je osolíme a opeříme. V hrnci rozeřjeme olej a kotlety opečeme z obou stran dozlatova. Po chvíli přidáme nakrájenou cibuli a společně orestujeme. Do hrnce přidáme houby (sušené předem namočíme do vody), nasekané stroužky česneku a vyklopíme rajčata i se šťávou. Rajčata trochu pomačkáme, vše podlijeme vínem, okořeníme, přiklopíme a na mírném ohni pomalu dusíme. Občas zkontrolujeme, když je třeba, přilijeme lžici vody. Dusíme tak dlouho, až je maso měkké a z ostatních surovin vznikne voňavá hustá omáčka, kterou není třeba již ničím zahušťovat. Omáčku ochutnáme, přidáme lžičku cukru, je-li třeba dosolíme a můžeme podávat.



### Tip k receptu

Jako přílohu volíme rýži Basmati, kterou posypeme sekanou petrželkou. Jídlo na talíři dozdobíme kostičkami čerstvé okurky. K tomuto jídlu se hodí sklenka suchého červeného vína.

## Ingredience

- ✓ 4 libové kotlety
- ✓ 1 cibule
- ✓ 1 konzerva rajčat ve vlastní šťávě
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 hrsti sušených nebo čerstvých hub
- ✓ 100 ml suchého červeného vína
- ✓ 1 lžička cukru krupice
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ drcený kmín
- ✓ rostlinný olej

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Houby, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod

