Hříbková kotleta po staročesku

Obtížnost:

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

220 kalorií , **0 g** cukrů , **24 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: https://srecepty.cz/hribkova-kotleta-po-starocesku

Příprava

Nejprve si očistíme hříbky a nakrájíme je na plátky. Kotletu naklepeme a okořeníme směsí staročeského koření. Na olivovém oleji orestujeme ochucenou kotletu z obou stran a pak ji necháme dodusit. V závěru přidáme máslo, které šťávu zvýrazní a lehce zahustí. Mezitím si na jiné pánvičce orestujeme hříbky, které osolíme a opepříme. Na závěr přidáme smetanu. Servírujeme například s rýží a to tak, že na kotletu navršíme orestované hříbky i se smetanovou šťávou.

Ingredience

- 1 vepřová kotleta
- 15 ml olivového oleje
- 2 hrsti hub, resp. hříbků
- špetka koření, nejlépe staročeského (směs)
- 2 lžíce másla
- 20 ml smetany
- špetka soli
- troška pepře

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Podzim, Finančně náročnější, Klasika, Labužník, Hlavní chod