

Vepřové kotlety se sýrovo - žampionovou omáčkou



Obtížnost: 3/5

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min

Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

871 kalorií , 3 g cukrů , 40 g tuků , 16 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-se-syrovo-zampionovou-omackou>

Příprava

Maso naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme mletou paprikou a necháme 30 minut odležet. Potom plátky obalíme v mouce a opečeme v rozehřátém oleji z obou stran. Maso přeložíme do pekáče, podlijeme vývarem, přikryjeme a dáme do trouby. Pečeme při 200 stupních asi 30 minut. Nadrobno nakrájenou cibuli orestujeme na oleji, přidáme žampiony, nakrájené na plátky a dusíme doměkka. Směs osolíme, opepříme a za stálého míchání přidáme tavený sýr, když se rozpustí, přilijeme mléko a krátce povaříme. Zahustíme lžičkou mouky a chvíli povaříme. Dochutíme pár kapkami citronové šťávy. Maso dáme na talíř, přelijeme omáčkou a podáváme s bramborami.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřového masa
- ✓ 200 ml masového vývaru
- ✓ 100 g taveného sýra
- ✓ 150 g žampionů
- ✓ 150 ml mléka
- ✓ pár kapek citronové šťávy
- ✓ 1 šálek hladké mouky
- ✓ 1 lžička mleté papriky
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 1 cibule
- ✓ 2-3 lžíce rostlinného oleje

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod

