

# Žebírko s hříbkovo - smetanovou směsí v alobalu



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 30min  
Celkový čas: 50min , Porce: 4

802 kalorií , 0 g cukrů , 34 g tuků , 22 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/zebirko-s-hribkovo-smetanovou-smesi-v-alobalu>

## Příprava

Kotlety zlehka naklepeme, osolíme, opepříme a na rozehřátém oleji je opečeme dozlatova. Z výpeku slijeme přebytečný olej, přidáme větší lžičku másla, plátky hříbků, pokapeme je citronovou šťávou, přihodíme šunku nakrájenou na nudličky, zalijeme vínem a krátce podusíme. Nakonec přilijeme smetanu a směs dobře promícháme. Na máslem vymazané čtverce alobalu naskládáme plátky brambor, posypeme je nasekanou pažitkou, na brambory položíme opečené kotletky, na maso navrstvíme hříbkovou směs. Alobal dobře uzavřeme, aby nám tekutina neunikla, balíčky naskládáme na plech a v troubě při 200° C pečeme 15 - 20 minut.

## Ingredience

- ✓ 4 vepřové kotlety bez kosti
- ✓ 200 g hříbů
- ✓ 4 plátky šunky
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 1 lžička másla
- ✓ olej
- ✓ 1/2 citrónu
- ✓ 50 ml bílého vína
- ✓ 150 ml smetany ke šlehání
- ✓ 600 g brambor vařených ve slupce
- ✓ pažitka

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

