Vepřová kotleta na žampiónech

Recepty

Hlavní chody

Oslava

30 min

0



3.0

2465

Budete potřebovat

vepřové kotlety s kostí	500 g
sůl	
pepř černý mletý	
kmín drcený	
olej	2 polévkové lžíce
žampióny	300 g
voda	200 ml

smetana	200 ml
světlá jíška	2 polévkové lžíce
Masox	1 kostka

Příprava receptu

Plátky vepřové kotlety si lehce naklepeme. Okraje nařízneme a maso osolíme, opepříme a okmínujeme. Plátky v kastrolu na oleji opečeme z obou stran a dáme stranou. V kastrolu orestujeme žampióny, zalijeme vodou, přidáme smetanu, Masox a vrátíme plátky masa. Přiklopíme pokličkou a dusíme asi 10 minut. Poté zahustíme jíškou a povaříme. Podávat můžeme s knedlíkem, rýží, bramborem nebo těstovinami.



Masox 6 kostek