Vepřové kotletky na houbách

Recepty

Hlavní chody

Dětská párty

80 min

6



2.9

3349

Budete potřebovat

vepřové kotlety	6 plátků
slanina	100 g
žampiony	200 g
houbový bujón Vitana	2 kostky
jíška tmavá	dle chuti

Příprava receptu

Neosolené maso a pokrájené žampiony dáme do pečicí misky. Připravíme 1 l vývaru ze 2 kostek houbového bujónu dle návodu a asi třemi čtvrtinami podlijeme maso. Zapékáme při 180 °C až maso změkne (asi po hodině). Pokud se voda příliš odpaří, doléváme zbytkem vývaru. Vyjmeme maso, zahustíme šťávu podle chuti trochou smetany a jíškou. Servírujeme s rýží nebo knedlíky.



Houbový bujón s hříbky



Jíška tmavá