Děčínský kotlet

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: **1**

672 kalorií , **0 g** cukrů , **68 g** tuků , **23 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: https://srecepty.cz/decinsky-kotlet

Příprava

V kotletě z vepřového masa nařízneme kapsu, kterou naplníme touto směsí: na tuku podusíme na nudličky nakrájenou šunku a na kostičky nakrájené kapie. Do podušené šunky a kapie vlijeme rozkvedlané a osolené vejce a necháme za stálého míchání srazit. Potom naplníme připravenou kotletu a kapsu upevníme párátkem nebo jehlicí. Osolíme a opepříme a pak opečeme zvolna po obou stranách. Opečenou kotletu zalijeme smetanou a vínem a necháme v troubě chvíli podusit. Před dokončením přidáme jemně nasekané žampióny.

Ingredience

- 150 g vepřové pečeně
- 15 ml rostlinného oleje
- 15 g másla
- 10 g šunky
- 1/3 vejce
- 15 g nakládaných žampionů
- 50 g 33% smetany
- 0,1 dcl bílého vína
- mletý pepř
- sůl

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod