

Vepřové kotlety s hlívo - hovězí nádivkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

443 kalorií , **0 g** cukrů , **25 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-s-hlivovo-hovezi-nadivkou>

Příprava

Maso omyjeme a ostrým špičatým nožem do každé kotlety nakrojíme kapsu. Dvě cibulky nasekáme najemno a spolu s drobně pokrájenou hlívou je osmahneme na lžičce oleje. Do strouhanky vlijeme horké mléko, necháme nasáknout, osolíme, opepříme, přimícháme žloutky a mleté hovězí maso. Nakonec do směsi vmícháme osmaženou cibulku s hlívou. Směs nandáme do kapes v mase, nejlépe to jde cukrářským pytlíkem. Naplněné kotlety lehce osolíme, okmínujeme a osmahneme na oleji z obou stran. Pak je přeložíme do zapékací misky, zalijeme asi do poloviny výšky masa bujónem a vložíme do trouby předehřáté na 210°C. Po 30 minutách vyndáme, na každou kotletu položíme půlku jarní cibulky a vrátíme do trouby ještě na 10 minut.

Tip k receptu

Podáváme s bramborovou přílohou a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 4 vyšší vepřové kotlety
- 100 g mletého hovězího masa
- sůl
- pepř
- kmín
- 2 žloutky
- 2 lžíce strouhanky
- asi 4 lžíce mléka
- 4 jarní cibulky
- 120 g hlívy
- 1 kostka hovězího bujónu
- olej

Kategorie

Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

