

Vepřové kotletky na houbách

Počet porcí: 6

Doba přípravy: 1 hodina

Postup přípravy

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.

Ingredience

- **Jedlá sůl** - 5 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 588 g
- **Žampion zahradní 500 g** - 180 g
- **Staročeská slanina 1,9 kg** - 84 g
- **Jihočeská smetana ke šlehání 33% 250 ml** - 150 g
- **Hovězí bujón** - 16 g
- **Pitná voda nesycená** - 1000 g

