

# Vepřové kotlety s jemnou žampionovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové kotlety 4 plátek
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Máslo 2 lžíce
- Olej rostlinný 1 lžička
- Cibule 2 ks
- Žampiony 200 g
- Kuřecí vývar 0.5 l
- Smetana na vaření 1 kelímek

**Doba přípravy:** 45 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí: 4**

## **Postup:**

Plátky vepřových kotlet osolíme a opepříme a lehce obalíme v mouce. V hrnci rozpálíme máslo s lžičkou oleje(máslo se nám nebude přepalovat) a opečeme na něm plátky kotlet.

Mezitím si nadrobno nakrájíme cibuli a očistíme, oloupeme a pokrájíme žampiony na menší kousky. Opečené plátky kotlet vyjmeme z hrnce a vložíme do hlubokého talíře. V hrnci necháme zezlátnout cibuli, přidáme žampiony, promícháme a orestujeme, přilijeme kuřecí vývar, vložíme zpět kotlety a pod pokličkou podusíme cca 15 minut. Maso opět vyjmeme z hrnce a omáčku rozmixujeme ponorným mixérem, podle chuti zjemníme smetanou. Vložíme zpět kotlety, chvíli provaříme a můžeme podávat.

Podáváme s rýží nebo houskovým knedlíkem.