

Bakoňské kotlety

Suroviny

Na 10 dětských porcí:

500 g vepřové kotlety bez kosti

200 g cibule

300 g čerstvých žampionů

mletá sladká paprika

250 g smetany

100 g sádla

200g hladké mouky

sůl

Postup přípravy receptu

Nakrájené kotlety mírně naklepeme, nařízneme okraje, osolíme a prudce opečeme po obou stranách na tuku, podlijeme a dusíme doměkka.

Cibulku zpěníme, přidáme papriku, na plátky pokrájené houby, osolíme a dusíme a přidáme ke kotletám. Přidáme smetanu s rozkvedlanou moukou a povaříme.

Podáváme s těstovinou nebo rýží

