Vepřové kotlety na houbách, pečené v remosce

https://www.varimesmarcelou.cz/veprove-maso/veprove-kotlety-na-houbach-pecene-v-remosce.html

Pokrmy s houbami mám všeobecně velmi ráda. Vepřové kotlety na houbách nejsou výjimkou. Příprava je nenáročná a chuťový efekt výborný. Než se maso upeče, můžete si třeba číst knihu nebo si hrát s dětmi.

Na přípravu 4 porcí pečených kotlet na houbách budeme potřebovat

- 4 kotlety bez kosti
- 1 polévkovou lžíci husího nebo vepřového sádla
- 2 polévkové lžíce oleje
- 1 středně velkou cibuli nakrájenou na malé kostičky
- 1 čajovou lžičku mleté sladké papriky
- 2 polévkové lžíce (vrchem) sušených lesních hub, namočených přes noc v 1,5 dl studené vody
- Sůl
- Pepř
- 1 dl vývaru nebo vody na podlití
- Tenký plátek másla na zjemnění omáčky
- Hladkou mouku na zahuštění omáčky (cca 2 rovné čajové lžičky)

Postup přípravy kotlet na houbách pečených v remosce

Plátky masa zlehka naklepeme, třeba hranou dlaně. Z obou stran je osolíme, opepříme a potřeme olejem.

Kotlety vyskládáme do misky, zatížíme a necháme v chladnu minimálně 2 hodiny. Nejlépe do druhé dne. Před opečením by maso mělo mít pokojovou teplotu.

Mísu remosky postavíme na zdroj tepla, přidáme husí nebo vepřové sádlo (lze i se škvarky) a začneme zahřívat.

Když je tuk dostatečně rozpálený, vložíme do něj připravené plátky masa a zprudka je opečeme z obou stran, aby se maso zatáhlo. Pak opečené plátky přendáme na nahřátý talíř.

Opečené kotlety
Zdroj: Marcela Hackerová

Do výpeku přidáme kostičky cibule. Cibuli opékáme, za občasného zamíchání, až začne lehce zlátnout.

Osmaženou cibulku zaprášíme čajovou lžičkou mleté sladké papriky a necelou minutu ji společně smažíme. Zdroj tepla vypneme.

Nyní do mísy vrátíme osmažené maso, přidáme namočené houby i s vodou a ještě trochu vody nebo vývaru tak, aby kotlety byly více než do tří čtvrtin ponořené ve výpeku.

Opečené kotlety a omáčkový základ s houbami
Zdroj: Marcela Hackerová

Mísu remosky přemístíme ze sporáku na trnož (je součástí remosky), zakryjeme ji víkem a zapneme. Pečeme 50 minut nebo až je maso měkké. Za tuto dobu obsah zkontrolujte minimálně 1x. V případě potřeby můžeme podlévat vodou nebo vývarem.

Upečené kotlety vyjmeme a udržujeme v teple. Omáčku zahustíme 1-2 čajovými lžičkami hladké mouky, rozmíchané do hladka v ½ dl studené vody.

Zahuštěnou omáčku povaříme 10 minut. Povařit můžeme buď na zdroji tepla na sporáku, nebo opět v remosce, zakrytím víka.

Na úplný závěr přidáme tenký plátek másla pro zjemnění omáčky. Ochutnáme a případně omáčku dosolíme.

Podávat můžete s rýží, knedlíkem, bramborovou kaší či těstovinami. Podle toho, co kdo má rád. Já jsem podávala s hráškovou rýží.