

Novohradský vepřový plátek

Suroviny:	4 plátky vepřové kotlety
	sůl
	pepř
	olej (sádlo)
	1 lžička mleté papriky
	1 cibule
	sterilované žampióny
	lečo
	hladká mouka
	½ dcl smetany
	vývar (voda)

Postup:

Na sádle osmahneme nakrájenou cibuli, opečeme do zlatova.

Vložíme naklepané a okořeněné maso, osmahneme ze všech stran, zaprášíme paprikou, Jen necháme zpěnit a zalijeme vodou, přidáme lečo, žampióny a dusíme maso do měkka.

Maso vyjmeme, zahustíme moukou rozšlehanou ve vodě, mouku pořádně provaříme a nakonec nalijeme smetanu, kterou také provaříme. Vše dochutíme.

Poznámka:

Podáváme s rýží, těstovinami nebo s vařenými brambory.

