

Skopové kotlety

Ingredience

- ½ skopového hřbetu
- máslo — 50 g
- olej — 3 lžíce
- střední cibule
- rajče — 2
- 2 paprikové lusky
- 6 žampionů nebo jiných hub
- mouka hladká — 1 lžička
- pepř, sůl
- zelená petrželka

Postup

Maso nožem trochu uvolníme od kosti, aby se stejnoměrně propeklo. Naklepeme, osolíme, opepříme a pečeme po obou stranách asi 6 minut na rozpáleném oleji. Olej zčásti slijeme, přidáme polovinu másla, zaprášíme moukou a vysmahneme dohněda. Potom zalijeme vývarem nebo vodou a povaříme. Kolečka cibule, pokrájenou papriku a plátky hub dusíme asi 5 minut na másle. Rajčata spaříme, oloupeme, vymačkáme z nich jádra, pokrájíme a přidáme k ostatním surovinám. Vše znovu 3 až 4 minuty podusíme. Potom do dušených hub přecedíme 3 až 4 lžíce šťávy z kotlet. Směsí přelijeme kotlety, dobře prohřejeme a podáváme s bramborem.