

Bravčové kotlety na hlive

Potrebuje:

- 20 g sušenej hlivy
- 500 g bravčovej kotlety
- soľ
- korenie
- hladkú múku
- olej
- 1 cibuľa
- kmín
- vývar

Príprava jedla:

Naklepané kotlety nasolíme, okoreníme a obalíme v hladkej múke. Prudko opečieme po oboch stranách na rozpálenom oleji. Do šťavy pridáme nakrájanú cibuľu, kmín a nakrájané huby. Zalejeme vývarom a podusíme do mäkka. Podávame s ryžou alebo varenými zemiakmi.