

## Ingrediencie

8 bravčové kotlety, 4 strúčky cesnaku, drvená rasca, soľ, hladká múka, cukor, 8 lyžíc oleja, 8 lyžíc paradajkového pretlaku, 250 g surového údeného mäsa, 200 g šampiňónov

## Postup

Kotlety naklepeme, osolíme, posypeme rascou, potrieme prelisovaným cesnakom a zľahka obalíme v múke. Na horúcom oleji ich na oboch stranách rýchlo opečieme a vyberieme na tanier. Vo výpeku opečieme na rezance pokrájané údené mäso, pridáme na plátky pokrájané šampiňóny a paradajkový pretlak. Poprášime troškou múky a podlejeme vodou. Opečené mäso vložíme do pekáča a do mäka udusíme. Šťavu dochutíme soľou a cukrom. Podávame s makarónami alebo inou cestovinou.



