Vepřová kotleta po venkovsku

Suroviny /5 porcí/:

°vepřová kotleta 750g

°cibule 250g

°anglická slanina 250g

°žampiony 250g

°pórek 100g

°rajčata 250g

°olej 100g

°sůl, pepř

Kotletu nakrájíme na plátky a mírně naklepeme, opečeme po obou stranách, naskládáme na pekáč a necháme péct v troubě.

Na výpeku osmažíme cibuli, slaninu, žampiony, pórek a rajčata. Dochutíme pepřem a solí.

Směs poklademe na každou kotletu a podáváme s bramborem.

