

Kotlety na smetaně V.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Vepřové kotlety 4 plátek
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Smetana 1 kelímek
- Sůl 1 ks
- Peppř mletý 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nejprve si naklepeme vepřové kotlety jako na řízky, osolíme a opepříme.

Nakrájíme si syrové oloupané brambory na plátky

Maso vložíme do spodu pekáče a vrstvíme brambory, anglickou slaninu a cibuli, vždy po jedné vrstvě osolíme a zalijeme smetanou.

Necháme péci v troubě na 200 C asi 1 až 1,5 hodiny.

Když jsou brambory dozlatova a smetana se vysrážela můžeme vypnout troubu a podávat.