

Kotletky s květákem pod zlatou krustou

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Střední brambory 8 ks
- Menší květák 1 ks
- Muškátový oříšek 1 špetka
- Větší cibule 2 ks
- Vepřové kotlety s kostí 4 ks
- Sůl a pepř - dle chuti 2 špetka
- Smetana na vaření 12% 200 ml
- Nastrouhaný sýr gouda 200 g
- Strouhanka 6 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

brambory oloupejte, nakrájejte na plátky, vyložte jimi dno pekáčku a osolte je. Květák povařte, rozeberte ho na růžičky, dejte na brambory a posypte muškátovým oříškem, pokladte kolečky cibule a naklepanými, osolenými a opepřenými kotletami. Zalijte smetanou a pečte při 170°C asi 20 minut. Posypte sýrem se strouhankou a zapečte.