

Kozojedské kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- libová kotleta 4 ks
- sůl, pepř 1 lžička
- tuk na vymazání 1 lžíce
- anglická slanina 4 plátek
- šunka nebo šunkový salám 4 plátek
- lečo bez uzeniny 1 plechovka
- strouhaný sýr 100 g
- sladká smetana 150 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety lehce naklepeme, nařízneme, osolíme, opepříme a naskládáme do vymazaného pekáčku. Na každé maso pložíme plátek anglické slaniny, plátek šunky a lžici leča. Posypeme strouhaným sýrem a zalijeme smetanou. Po upečení podáváme s baramborem, nebo bramborovou kaší.