

Kotlety zapečené s brambory a smetanou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 600 g
- pepř 1 špetka
- sůl 1 lžička
- smetana 1 kelímek
- **Brambory**
- brambor 8 ks
- sůl 1 lžička
- rozmarýn 1.2 lžička

Doba přípravy: 85 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotletky mírně naklepeme, osolíme a opeříme. Poklademe na olejem vymazaný plech. Můžeme malinko pokapat sójovou omáčkou. Nemusí být.

Brambory omyjeme, ponecháme se šlupkou, nakrájíme na osminky a poklademe na maso. Osolíme a posypeme rozmarýnem. Zalijeme šlehačkou.

Pečeme asi 50 minut při 180 stupních.

Poznámka:

Tip: Kdo má rád cibuli, může obměnit chuť a mezi kotletky a brambory naskládat kolečka cca ze 3

cibulí.

Tip: Pokud nemáme pěkné brambory, normálně je oškrábeme a můžeme místo osminek udělat plátky.