Vepřové kotlety s Roquefortem a houbami

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta s kostí 4 ks
- česnek 4 stroužek
- olej 1 lžíce
- máslo 1 lžíce
- houby 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- šalotka 1 ks
- Roquefort 140 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1
Kotletky dobře osušte, po obou stranách do nich vetřete nadrcený česnek. V oleji a másle je po obou stranách opečte dohněda.

2
Očistěte houby, nakrájejte je a vložte do zapékací mísy. Osolte je a opepřete. Osolte a opepřete také dohněda opečené kotlety a položte je na houby. Rozdělte nasekanou šalotku a nadrobený sýr na

maso a pečte v troubě na 150°C asi 15 minut, dokud se sýr nerozpustí a houby jsou hotové