

Kotlety v alobalu IV

Kategorie: [Maso](#)

Autor: amarcha666



Suroviny

Porce: 2

- vepřová kotleta 2 plátek
- hořčice plnotučná 2 lžička
- cibule 1 ks
- slanina krájená 2 plátek
- eidam 30% 2 plátek
- sůl, pepř 1 špetka

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso si omyjeme, naklepeme, posolíme a opepříme z obou stran. Dáme na kousek alobalu a horní stranu potřeme hořčicí, cibuli oloupeme a nakrájíme na kolečka a dáme na maso. Přes to poklademe

plátek slaniny a zabalíme do alobalu. Dáme do zapékací misky kterou trochu na dno podlijeme vodou. Pečeme asi 20-25min. Před dopečením rozbalíme alobal a postrouháme sýrem a už dopékáme otevřené až se sýr rozteče. Podávám s americkým bramborem a zeleninovým salátem.