

Labužnické kotletky ze švýcarska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kotlety vepřové 4 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- paprika sladká mletá 1 špetka
- bazalka 0.5 lžička
- olej na smažení 20 ml
- dle potřeby tuk na vymázení plechu 1 ks
- sýr strouhaný 200 g
- šunka 200 g
- vejce 2 ks
- kapie 1 ks
- petrželka 1 hrst

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Švýcarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na plátky. U kotlet nařízneme okraje, aby se nekroutily, a naklepeme je. Dále kotlety osolíme, okořeníme pepřem, sladkou paprikou a bazalkou. Takto připravené maso opečeme na rozehřátém oleji z obou stran (z každé strany přibližně 6 minut). Pekáček nebo zapékač mísu vymastíme tukem a opečené kotlety do ní naskládáme jednu vedle druhé.

Připravíme si misku, do které nastrouháme sýr a nakrájíme šunku i kapii. Přidáme obě vejce, sůl, pepř a vše důkladně rozmícháme.

Tuto směs lžící navršíme na kotlety, které už máme připravené v pekáčku.

Pokrm vložíme do předehřáté trouby a při vyšší teplotě (asi 220 °C) zapečeme, dokud se sýr neroztaví a vejce neztuhnou.

Na talíři ozdobíme petrželkou. Podáváme s opékanými brambory nebo kaší.