

Zapečené kotlety v sýrové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 4 ks
- několik snítek petrželové natě 1 ks
- trocha soli 1 ks
- pepř 1 špetka
- trocha hladké mouky 1 ks
- **Zálivky**
- voda 500 ml
- masox 1 kostka
- tavený sýr 100 g
- šlehačka 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v mouce. Zprudka je osmažíme na pánvi a vložíme do zapékačí misky.

Mezitím si připravíme zálivku: rozmixujeme šlehačku, sýry, masox, přidáme vodu a nakrájenou petrželku. Směs nalijeme na maso a pečeme ve vyhřáté troubě asi 45 minut při 220 °C.