

Kotlety plněné hermelínem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- vepřové kotlety 6 ks
- koření barbeque 2 lžička
- cikánka 6 plátek
- hermelín 1 ks
- trocha olej 1 ks
- cibule 2 ks
- podle potřeby sůl 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vykostěné kotlety nařízneme téměř do konce a vytvoříme kapsy. Polovinu kapsy okořeníme a naplníme plátkem cikánky a kouskem sýra. Osolíme a kapsu uzavřeme. Okraje lehce naklepeme, aby se poloviny spojily. Osmahneme na oleji.

Do pekáče nasypeme nakrájenou cibuli a vložíme maso. Zalijeme výpekem z pánve, přiklopíme alobalem a pečeme v troubě při 200 °C asi 50 minut.

Podáváme s bramborem nebo hranolky, ty ozdobíme pečenou cibulkou.