

Chalupářský kotlet

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- bez kostí Vepřová kotleta 4 plátek
- cibule 2 ks
- klobása papriková 1 ks
- trocha olej 1 ks
- dle chuti koření grilovací 1 ks
- víno bílé 200 ml
- salát bramborový 600 g
- na oblohu zelenina čerstvá 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do pekáčku nalijeme trochu oleje, vložíme kotlety, krátce opečeme, okořeníme, přidáme na kolečka nakrájenou cibuli a klobásu. Nepatrně podlijeme vodou a dáme péct do trouby (asi při 200 °C).

Pečeme přibližně půl hodiny a občas kotlety obracíme. Pak podlijeme vínem a dopečeme doměkka. Víno necháme téměř vypařit.

Hotové kotlety podáváme s bramborovým salátem a doplníme zeleninou.