

Rolky s kečupem a houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kotleta 4 ks
- sůl 1 špetka
- trocha pepř 1 ks
- šunka 4 plátek
- eidam 4 plátek
- cibule 1 ks
- dle chuti kečup 1 ks
- dle chuti houby sušené 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme. Nahoru položíme plátek šunky a sýra. Do středu dáme měsíček cibule, poté kotletu srolujeme a propíchneme párátkem, aby se maso neotevřelo.

Dáme do pekáčku, podlijeme vodou, zaklopíme a pečeme, dokud maso nezměkne. Potom přidáme zbytek cibule, houby a zalijeme podle chuti kečupem. Ještě krátce zapékáme.

Podáváme s bramborem nebo rýží.