

# Kotlety na rajčatech a cibuli

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kotlety 4 ks
- Rajčata 4 ks
- Cibule 2 ks
- Olivový olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Eidam sýr 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kotletky nakrájíme na tenčí plátky, osolíme, opepříme, posypeme mletou paprikou a naskládáme do skleněného vymaštěného pekáčku olivovým olejem. Mezi plátky masa nacpeme cibuli a rajčata pokrajená na osminky, co se vejde a přikryté alobalem dáme zapéct. Kdo chce, může během pečení podlít vodou, ale zelenina pustí dost šťávy. Když je maso měkké, poklademe plátkovým sýrem a odkryté dopečeme, až sýr získá zlatou kurčičku. Výborné s bramborovou kaší a velice jednoduché.