

Kotlety na rozmarýnu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Rajčata 2 ks
- Česnek 4 stroužek
- Vejce 2 ks
- Sýr 150 g
- Rozmarýn 1 ks
- Sůl 1 ks
- Máslo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, potřeme prolisovaným česnekem, okořeníme rozmarýnem (na každou kotletu stačí špetka, je velmi aromatický), naskádáme do vymaštěného pekáčku, poklademe na plátky pokrájenými rajčaty, podlijeme a pečeme v troubě (220 °C) do měkka.

Mezitím vidličkou rozšleháme ve větším hrnku vejce, mírně osolíme, přidáme polovinu množství strouhaného sýra a směsí zalijeme kotlety. Po ztuhnutí vajec posypeme zbylým sýrem a zapečeme, až se sýr rozpustí a začne mírně zlátnout.

Podáváme s bramborovou kaší nebo s brambory sypanými petrželkou.