

Kotlety plněné šunkou a sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Šunka 4 ks
- Sýr Gouda 4 plátek
- Pepř mletý 1 ks
- Sůl 1 ks
- Máslo 20 g
- Rostlinný olej 1 lžíce
- Cibule 2 ks
- Rajčata 500 g
- Žampiony 200 g
- Oregáno 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do kotlet prořízneme kapsy. Šunkou obalíme plátky sýra a zasuneme je do kapes v kotletách a sepneme jehlami. Opepríme. Na pánvi rozežhřejeme máslo a olej a kotlety opékáme na každé straně asi 6 minut. Osolíme a udržujeme v teple. Cibuli nakrájíme na kolečka a na rozpáleném oleji necháme zesklivatět.

Rajčata spaříme, oloupeme, vybereme semínka, dužninu nakrájíme na kostičky a přidáme k cibuli. Vše asi 10 minut podusíme. Přidáme očištěné žampiony a dusíme dalších 10 minut. Poté omáčku

okořeníme a podáváme s kotletami.