

Kotlety po normandsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Jablka 400 g
- Máslo 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř mletý 1 špetka
- Skořice 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Naklepané osolené a opepřené kotletky opečeme na másle. Mezitím oloupeme a nakrájíme jablka, která naskládáme do máslem vymazané zapékací misky, osolíme, opepříme a posypeme mletou skořicí. Pokapeme šťávou od opékání, maso naskládáme na jablka a přikryté dusíme v troubě do změknutí. Můžeme podlít asi 1 dcl vývaru nebo vody.

Podáváme s vařenými brambory, na které položíme plátek čerstvého másla a přizdobíme petrželkou. Chuť tohoto pokrmu je velice zvláštní a nezaměnitelná... no prostě výborná!