

Kotlety po spišsku

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Cibule 2 ks
- Uzený sýr 200 g
- Máslo 2 lžíce
- Bílé víno 200 ml
- Masox 1 kostka
- Paprika - sladká 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Nastrouháme sýr, cibuli nakrájíme na kolečka, masox rozmačkáme do vína, rozpustíme máslo. Na oleji prudce osmahneme kotlety, přendáme do pekáčku, poklademe cibulí, posypeme sýrem, pokropíme máslem a zalijeme vínem. Osolíme a dáme péci do trouby.