

Kotlety pro hosty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- Vepřové kotlety 6 ks
- Cibule 2 ks
- Masox 1 kostka
- Tvrdý sýr 300 g
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Paprika - sladká 1 ks
- Olej 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Dle návodu na obalu si připravíme vývar z jedné kostky masoxu. Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme, jemně posypeme sladkou paprikou a poskládáme do olejem vymazaného pekáčku. Cibuli nakrájíme na kolečka a poklademe hustě na kotlety. Nakonec posypeme kotlety (opět hustě) strouhaným sýrem a vše zalijeme vývarem z masoxu. Pekáček překryjeme alobalem a dáme přes noc uležet do chladničky.

Následující den pečeme nejprve s alobalem, který 20 min před dopečením sundáme, aby měl sýr pěkně zlatavou barvu.

Podáváme s bramborem.