

Kotlety s hruškami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Rostlinný olej 6 lžíce
- Hrušky 2 ks
- Citronová šťáva (citronka) 2 lžíce
- Moučkový cukr 1 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, nařízneme, osolíme, opepříme, poprášíme moukou a opečeme na pánvi s olejem z obou stran. Osmažené kotlety dáme do pekáčku.

Hrušky přepůlíme, vydlabeme jádřinec a řeznou stranou položíme půlku hrušky na každou kotletu. Do pánve od kotlet nalijeme 4 - 5 lžic vody, převaříme a šťávu nalijeme do pekáčku.

Hrušky pokapeme citronovou šťávou s cukrem.

Dáme do předehřáté trouby na 20 - 25 minut zapéct, občas podlijeme.

Podáváme například s bramborovou kaší.