

Kotlety s tvarůžky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 plátek
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Sojová omáčka 2 lžíce
- Olomoucké tvarůžky (syrečky) 1 balíček
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vezmeme plátek masa, který osolíme, opepříme a potřeme sojovou omáčkou. Do boku kotlety uděláme kapsu, do které vložíme plátek tvarůžku a plátek cibule. Okraj masa sklepeme, aby držel pohromadě a nerozpadl se, popřípadě použijeme párátko. Poté maso opékáme na rozehřátém oleji asi 5-7 minut po obou stranách dozlatova a až je maso pěkně měkké. Podáváme s vařenými brambory a ozdobou z hlávkového salátu a rajčete.