

Kotlety se sýrovohořčičnou náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Masox 2 ks
- Cibule 2 ks
- Hořčice plnotučná 1 ks
- Tavený sýr 2 ks
- Brambory 4 ks
- Kari 1 ks
- Koření na kuře 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety zbavíme kosti a naklepeme. Z jedné strany osolíme, natřeme hořčicí a vložíme půlku trojúhelníku sýra do každé. Nařízneme po okrajích a přeložíme jen napůl.

Z vrchní strany posypeme lehce kari kořením a kořením na kuře. Podle chuti můžeme přidat i drcený kmín.

Připravíme si pekáč, do kterého si nalijeme trochu oleje (aby bylo dno pokryto), přidáme nejemno nakrájenou cibuli a na ni klademe kotlety. Omyté a na čtvrtky nakrájené brambory klademe mezi maso.

Přidáme rozdrobený bujón a zalijeme 1 l vody (lepší převařená). Dáme do trouby a pečeme přikryté,

dokud maso nezměkne - cca 1,5 hodiny.
Možno podávat i s rýží.