

Labužnické kotlety s tvarůžky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Olomoucké tvarůžky (syrečky) 150 g
- Smetana 12% 250 ml
- Hořčice 1 lžička
- Cibule 2 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Koření na steak 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety naklepeme, okořeníme steakovým kořením a zprudka opečeme a dáme stranou. Do pekáče dáme kolečka cibule, na to dáme opečené kotlety a zalijeme smetanou, ve které jsme rozmíchali lžičku hořčice, špetku soli a pepř. Posypeme tvarůžky, přiklopíme a pečeme asi půl hodiny v troubě na 200 °C.

Podáváme s bramborem. Jednoduché, rychlé, výborné.