

Maso se šlehačkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory 1 kg
- Smetana ke šlehání 250 ml
- Sůl 1 lžička
- Pepř mletý 1 lžička
- Paprika - sladká 1 lžička
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Vepřové kotlety 400 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety nakrájíme na plátky, zlehka naklepeme, osolíme a opeříme. Oloupané brambory nakrájíme na kolečka. Polovinu brambor urovnáme do pekáče, trochu osolíme, na ně rozložíme plátky masa, opět navrstvíme zbylé brambory, osolíme, trochu opaprikujeme a zalijeme smetanou. Po krajích pekáče nalijeme trošku oleje, aby se pokrm nepřipálil. Pečeme v troubě pod pokličkou asi 45 minut.