

Pečené brambory s cibulkou a vepřové maso

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Vepřová kotleta 4 plátek
- Brambory 4 ks
- Pepř, sůl 1 ks
- Olej 1 ks
- Grilovací koření 1 ks
- Cibule 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso nakrájíme na plátky, které naklepeme, osolíme a opeříme oběma pepři, dáme lehce grilovacího koření a z obou stran na rozpáleném oleji uděláme doměkka.

Brambory pečlivě umejeme, rozdělíme na menší měsíčky a dáme na plech vytřený troškou oleje a posolíme a přiměřeně dáme grilovací koření. Pečeme na 150 stupňů cca půl hodiny, každých pět minut je promícháme.

Nakonec brambory zasypeme cibulkou a podáváme.