

Kotlety se sýrem a křenem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- mouka hladká 1 ks
- sýr strouhaný 50 g
- koření 1 ks
- křen 1 ks
- brambory vařené 1 ks
- škrob kukuřičný 1 lžíce
- olej 1 ks
- niva 50 g
- kotlety vepřové 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Nizozemsko

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety opláchneme, do 3/4 nařízneme, lehce naklepeme. Naplníme směsí, kterou si připravíme z nivy, strouhaného sýra a křenu. Ten přidáme dle chuti a vše promícháme. Sepneme párátkem, osolíme a obalíme ve směsi koření, hladké mouky a kukuřičného škrobu. Dozlatova opečeme na oleji, vyjmeme. Do rozpáleného oleje vložíme nakrájené brambory, opečeme. Podáváme s nakrájenou zeleninou, zdobíme salátem, pažitkou a strouhanou mrkví.