

KOTLETY NA PÓRKU

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Pórek-velký 1 ks
- Olej 2 lžíce
- Pepř 1 lžička
- Sůl 1 lžička
- Vejce 2 ks
- Sýr 100 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na olejem vymazaný pekáč nasypeme polovinu nakrájeného na kolečka pórků. Kotlety zlehka naklepeme, osolíme a opepříme, poklademe je na pórek a přiklopené je necháme 20 minut dusit. Pak pekáč odklopíme, na kotlety nasypeme zbytek pórků, zalijeme rozšlehanými vejci a nakonec posypeme nastrohaným sýrem. Ještě krátce zapečeme a podáváme s hranolky nebo s bramborami.