

Vepřové kotlety narychlo

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- smetana ke šlehání 1 kelímek
- uzený sýr 100 g
- mletá pálivá paprika 0.25 lžička
- brambory 750 g
- vepřová kotleta 4 plátek
- mletý černý pepř 0.5 lžička
- cibule 3 ks
- mletá sladká paprika 1 lžička
- ďábelské koření 0.5 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 1

Postup:

Brambory oloupeme, nakrájíme na silnější plátky a poklademe na dno vymazané zapékačské misky. Cibuli také oloupeme, nakrájíme na kolečka a rozdrobíme silnější vrstvu na brambory.

Kotlety naklepeme a posypeme vším kořením z obou stran. Netřeba solit. Také doporučuji nepřehánět to s pepřem, ďábelské koření umí divy. Poté položíme kotlety na brambory s cibulí. Na ně poklademe druhou vrstvu brambor, nakrájených na trochu slabší plátky a zalijeme smetanou. Doporučuji ke šlehání, protože obyčejná vypotí moc vody a maso se potom nepeče, ale vaří.

Vepřové kotlety vložíme do vyhřáté trouby a pečeme přibližně hodinku, záleží na troubě. Po upečení zakryjeme sýrem nakrájeným na plátky a necháme ho v troubě jen rozpustit.

Vepřové kotlety narychlo servírujeme přímo v zapékačí misce a na talíře rozdělujeme přímo u stolu.

Množství ingrediencí je uvedeno na střední zapékačí misku.