

Plněné kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové kotlety bez kosti - silnější plátky 2 ks
- Šunka 2 plátek
- Niva 100 g
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Vývar 200 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kotlety omyjeme, prořízneme kapsu a naplníme šunkou a sýrem, opepříme, spíchujeme párátkem nebo jehličkou, okmínujeme a zprudka opečeme, pak mírně podlijeme a dopečeme v troubě doměkka, poléváme výpekem, otočíme, aby zčervenaly i z druhé strany. podáváme s rýží, bramborem.. a čerstvým salátem