

Zapečené kotlety se šlehačkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: gabaler



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Cibule 6 ks
- Brambory 10 ks
- Smetana ke šlehání 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibuli nakrájíme na měsíčky, nasypeme jí do suchého pekáče a rozprostřeme po celé dno, aby byla do výše asi 1 cm. U kotlet nařízneme okraje, lehce naklepeme, osolíme a opepříme po obou stranách a poklademe je na cibuli vedle sebe. Brambory okrájíme, omyjeme a nakrájíme na kolečka. Vysypeme je na kotlety, mírně osolíme a posypeme troškou kmínem, šlehačkou polijeme celou vrstvu brambor, přiklopíme horním dílem a dáme péct do vyhřáté trouby asi na hodinu. Pak sundáme vrchní díl a dopékáme 20-30 minut.