°°Nadívaná kotleta a brambory z jednoho plechu°°

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- vepřová kotleta s kostí 1 kg
- plnotučná hořčice 1 ks
- kečup 1 ks
- koření Gyros 1 ks
- půl centimetrové špalíčky tvrdého sýra (nebo plátky) 1 ks
- sádlo 1 ks
- anglická slanina 100 g
- sůl 1 hrst
- cibule 3 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Omyté maso nakrájíme až ke kosti na 1 cm plátky. Nedokrojíme, spíš vytvoříme jakoby kapsy (aby nevytékal sýr). Osolíme i uvnitř a pořádně okořeníme Gyrosem.
Do každé kapsy dáme po lžičce kečupu a lžičce hořčice.
Naspod vmáčkneme špalíčky tvrdého sýru (s ním tam stáhneme i hořčici a kečup. Sýr naspod, aby nevytekl) a ještě vložíme ze dvě kolečka cibule.
Celé maso znovu posypeme ze všech stran Gyros kořením.

Poklademe plátky anglické a svážeme nití,aby drželo tvar V
plech na sporáku zpěníme na sádle na kolečka krájenou cibuli, vložíme maso a ze všech stran orestujeme
Pak trochu podlijeme a dáme péct do vyhřáté trouby.Pečeme asi při 220°C v zakrytém plechu.
Očistíme brambory, nakrájíme na čtvrtky.Asi po 20 min pečení masa vsypeme do plechu brambory.Osolíme je a okmínujeme. Můžeme posypat trochu Gyrosem. A pečeme. Podléváme jen trošku, aby brambory neplavaly.
Ke konci odděláme vrch a necháme zrůžovět. Maso občas polijeme výpečkem. Celková doba pečení je cca 60-70 min
Sundáme nit a krájíme na plátky. Podáváme s pečeným bramborem, tatarkou, zeleninovým salátem.