

Vepřové kotlety na šlehačce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- Vepřová kotleta 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- šlehačka 1 hrnek
- strouhaný sýr 4 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vepřové kotlety naklepeme, osolíme, opepříme, vložíme do pekáčku a zalijeme šlehačkou. Kdo má rád, tak může posypat kotlety ještě strouhaným sýrem. Pečeme v horké troubě do chvíle, kdy se

šlehačka vypeče.