

Skopové kotlety se sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- skopové kotlety 6 ks
- sůl 1 špetka
- sekaná petrželka 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- cibule 1 ks
- kyselá smetana 0.5 hrnek
- nastrouhaný parmezán 6 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Kotlety naklepeme, posolíme a osmahneme na oleji. Posypeme jemně pokrájenou cibulí a nasekanou petrželkou, mírně je podlijeme a dusíme do měkka. Když je šťáva nahnědlá, přilijeme smetanu, posypeme strouhaným parmezánem a prudce zapečeme.