

Kotlety v alobalu I

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Tvrdý sýr 200 g
- Dietní salám vcelku 200 g
- Cibule 1 ks
- Sladká mletá paprika 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme a osušíme. Naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme mletou paprikou a zprudka opečeme na oleji z obou stran. Alobal pokapeme olejem, dáme kotlety. Na maso položíme kolečka cibule, plátek salámu a sýru. Poté dáme opět kotletu a vše opakujeme stejným způsobem. Celé se to zabalí do alobalu a dáme na pekáč. Pečeme doměkka.