

Kotlety pečené na kysaném zelí

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Sladká mletá paprika 1 špetka
- Olej 4 lžíce
- Cibule 2 ks
- Klobása 3 ks
- Česnek 4 stroužek
- Kmín 1 špetka
- Kysané zelí 1 balení

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety z obou stran omyjeme a osušíme. Naklepeme, osolíme, opeříme, pokapeme olejem a necháme chvíli uležet. Cibuli nakrájíme najemno, osmahneme dozlatova, přidáme na kolečka nakrájenou klobásu a také krátce opečeme. Nakonec přidáme kyselé zelí, prolisovaný česnek, kmín. Vše promícháme a naskládáme do pekáčku.

Z kotlet slijeme olej a z obou stran maso orestujeme dozlatova. Opečené maso naskládáme na směs kyselého zelí a klobás. trošku směsi naskládáme na kotletky. Pečeme v troubě na 200 stupňů a pečeme doměkka.

