

Kotlety v nivovém županu

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Máslo 3 lžíce
- Cibule 0.5 ks
- Niva 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Smetana 2 lžíce
- Worchestrová omáčka 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme a osušíme. Naklepeme, osolíme, opeříme. Změklé máslo utřeme s nastrouhanou nivou, smetanou a worchestrem. Přimícháme nadrobno nakrájenou cibuli. Každou kotletu z obou stran potřeme směsí z nivy. Naskládáme do pekáčku, zalijeme trochou smetany a přikryjeme alobalem. Pečeme v předehřáté troubě, asi 50 minut.