

Prokládané brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Brambory 1.2 kg
- Vepřové kotlety 750 g
- Cibule 2 ks
- Paprika zelená 2 ks
- Jablko 1 ks
- Maďarská klobása 2 ks
- Mleté ořechy 1 hrst
- Zakysaná smetana 2 kelímek
- Strouhaný sýr 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kotlety omyjeme a osušíme. Nakrájíme na plátky, lehce naklepeme, osolíme, opeříme a prudce opečeme na rozpáleném oleji.

Brambory, cibuli, papriky, klobásy nakrájíme na tenká kolečka a vrstvíme do pekáče: polovinu brambor, cibuli, papriku, opečené maso, jablko, klobásu, ořechy a druhou polovinu brambor. Obě vrstvy brambor před pokládáním posolíme.

Na brambory nalijeme smetanu a posypeme sýrem. Přiklopíme poklicí a vložíme do trouby na 200 stupňů a pečeme asi 60 minut, pak sundáme poklici a necháme chvíli zezlátnout.