

Kotlety na cuketě

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 5 ks
- Cibule 2 ks
- Cukety 2 ks
- Papriky 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Sůl, mletý pepř, provensálské koření- dle chuti 2 špetka
- Olej 1 ks
- Hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety lehce naklepeme, osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce. Cibuli, cukety a papriky pokrájíme na kousky, česnek na tenké plátky. Na rozpáleném oleji prudce opečeme maso z obou stran, vyndáme z pánve a udržujeme v teple. Do výpeku nasypeme cukety, cibuli, papriky, promícháme a krátce osmahneme. Osolíme, okořeníme provensálským kořením, přidáme česnek a směs přesypeme do pekáče nebo zapékací misky. Na ni položíme kotlety, přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 20 minutách odkryjeme a dopečeme do zezlátnutí masa (cca dalších 20 minut). Kdo chce, může chvíli před koncem pečení posypat nastrohaným tvrdým sýrem nebo nivou. Podáváme samotné nebo s čímkoliv (brambory, rýže, těstoviny, kuskus, ...).