

Sýrové kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové kotlety 4 plátek
- Brambory 4 ks
- Cibule 3 ks
- Niva 150 g
- Smetana 250 ml
- Sůl 1 špetka
- Drcený kmín 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso lehce naklepeme a z obou stran osolíme a opepříme. Oloupané syrové brambory nakrájíme na kolečka nebo na čtvrtky a dáme na dno pekáče. Osolíme a okmínujeme. Cibuli nakrájíme na silnější kolečka a dáme na brambory. Poklademe plátky masa, posypeme nastrouhaným sýrem a zalijeme smetanou. Přikryjeme a vložíme do trouby vyhřáté na 200°C. Po 50 minutách odkryjeme a necháme povrch lehce zezlátnout.