

Kotlety na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Smetana na šlehání 250 g
- Cibule 1 ks
- Brambory 500 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Steakové koření 1 špetka

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety mírně naklepeme, osolíme, opeříme a okořeníme. Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky, cibuli nakrájíme na kolečka. Do pekáčku vložíme kotlety, posypeme cibulí. Na to položíme vrstvu brambor, kterou posolíme a pak zase cibuli a brambory. Vše zalijeme smetanou. Pečeme v předehřáté troubě na 180 stupňů asi 40 minut.