

Sváteční kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Zdeňka Fridrichová



Suroviny

Porce: 2

- kotlety 2 ks
- sůl 1 špetka
- drcený pepř 1 špetka
- mletá paprika 1 špetka
- cibule 1 ks
- tvrdý sýr 50 g
- máslo 1 lžíce
- vývar 250 ml

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Omyté kotlety osušíme papírovou utěrkou, lehce naklepeme a nařízneme na okrajích, aby se nekroutily. Osolíme, opepříme a poprášíme sladkou paprikou. Cibuli nakrájíme na kolečka a sýr nastrouháme. Máslem vymažeme pekáček, naskládáme kotlety a poklademe je cibulí. Na každou kotletu vložíme oříšek másla, posypeme sýrem a podlijeme horkým vývarem. Pekáč vložíme do předehřáté trouby (přikryté alobalem) a sejmem a pečeme asi 8 minut dozlatova. Podáváme s brambory.