

Tatranské kotlety II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové kotlety 4 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Zeleninové lečo 1 sklenice
- Měkký salám 100 g
- Tvrdý sýr 100 g
- Smetana 1 kelímek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Kotlety omyjeme a osušíme, nakrojíme, naklepeme, osolíme a opepříme. Na každou položíme plátek anglické slaniny a poklademe je do sádlem vymaštěného pekáčku. Kotlety potřeme lečem, pokryjeme kolečky měkkého salámu, vše zalijeme smetanou a posypeme strouhaným sýrem. Necháme zapéct v předehřáté troubě asi 20 - 25 minut.