

Špikovaná vepřová kotleta

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 6

- Vepřová kotleta - v celku 1 kg
- Hladká mouka 1 lžíce
- Mrkev 1 ks
- Česnek 4 stroužek
- Paprika červená mletá 1 lžička
- Steakové koření 2 lžička
- Cibule 2 ks
- Pepř černý celý 8 kulička
- Anglická slanina 150 g
- Špek 100 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Olivový olej 5 lžíce

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Do špalíku kotlety uděláme z obou stran několik zářezů nožem a do každého otvoru zasuneme proužek špeku. Vepřovou kotletu ještě nahoře jemně nařízneme do tvaru mřížky, potřeme olivovým

olejem, posypeme kořením, solí a pepřem. Necháme alespoň půl hodiny uležet.

Mrkev oloupeme a nakrájíme na půlměsíčky, oloupanou cibuli rozkrájíme na kolečka, česnek na plátky. Anglickou slaninu nakrájíme na silnější plátky.

Do pekáče nalijeme trochu olivového oleje a rozetřeme. Na dno narovnáme nakrájenou cibuli, mrkev, česnek, slaninu a na vrstvu zeleniny a slaniny položíme prošpikovanou a okořeněnou vepřovou kotletu. Zakryjeme vrchním pekáčem nebo poklicí a vložíme do předehřáté trouby. Pečeme při 150 °C asi 2 hodiny. Během pečení poléváme maso vypečenou šťávou, případně podle potřeby podléváme trochou vody. Ke konci přípravy maso vyjmeme, vypečenou šťávu zaprášíme moukou, maso do pekáče znovu vložíme a pečeme asi 15 minut bez poklice. Upečené maso je měkké a se zlatavou kůrkou.

Upečenou vepřovou kotletu nařežeme na slabé plátky, polijeme vypečenou šťávou se zeleninou. Vyzkoušejte ji podávat s usmaženými cibulovými kroužky a budete překvapeni kombinací chutí.