

Vepřové kotlety s hruškami a rozmarýnem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Romana



Suroviny

Porce: 4

- plátek kotlety 4 ks
- hrušky 2 ks
- cibule 2 ks
- rozmarýn snítky 2 ks
- olej 2 lžíce
- plísňový sýr 5 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

V nádobě na vaření přehřejte olej a přidejte cibuli, větší část rozmarýnu a hrušky. Společně duste 5 minut, až začnou hrušky karamelizovat. V další nádobě opečte kotlety z obou stran skoro do

červená. Kotlety a směs hrušek vložte do pekáčku a v troubě rozpálené na 170°C pečte 10 minut. Poté kotlety a směs posypte pokrájeným sýrem a zbylým rozmarýnem a pečte dalších 5 minut.