

Bramboráky s kotletkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Brambory syrové 5 ks
- Česnek 3 stroužek
- Kmín 1 špetka
- Majoránka 1 balení
- Mléko na naložení masa 1 miska
- Pepř 2 špetka
- Sůl 1 hrst
- Vejce 1 ks
- Vepřové kotleta 4 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso si omejeme, nakrojíme, naložíme na dvě hodiny do mléka, potom osolíme a opepříme. Já dávám citronový pepř. A krátce orestujeme naprudko na pánvi z obou stran.

Brambory si oloupeme, umyjeme, nastrocháme na hrubo, scedíme veškerou vodu a zalejeme trochou horkého mléka, aby brambory nezčernaly, přidáme sůl, pepř, kmín, majoránku, prolisovaný česnek a

vejce aby se nám vše krásně spojilo.

Na rozehrátý tuk rozprostřeme bramborovou hmotu a smažíme z jedné strany, na horní stranu dáme orestovanou kotletu a zakryjeme tenkou vrstvou bramborového těsta. Po usmažení z jedné strany opékáme i z druhé strany.

Poznámka:

Podáváme s čalamádou, kyselým okurkem nebo jinou zeleninou.