

TATRANSKÉ KOTLETY

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Smetana 150 ml
- Anglická slanina 4 plátek
- Kuřecí šunka 4 plátek
- Eidam 100 g
- Lečo - sterilované bez uzeniny 1 sklenice
- Sůl 1 špetka
- Peprň černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Slovensko

Počet porcí: 4

Postup:

Kotletu zlehka naklepeme, osolíme a zabalíme do ní plátek slaniny, plátek šunky a plátek sýru a podusíme do měkka. Potom přidáme sterilované lečo bez uzeniny, zamícháme, krátce povaříme a ještě dusíme do měkka. Vlijeme smetanu, krátce podusíme a ochutíme pepřem a solí. Podáváme nejlépe s hranolkami.