Zapečené vepřové kotlety s rýží

Kategorie: Maso

Autor: avelebova

Suroviny

- vepřové kotlety 4 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- olej 50 ml
- červená paprika 1 ks
- bílé víno 150 ml
- uvařená rýže 300 g
- strouhaný sýr 80 g
- žloutek 1 ks
- smetana na vaření 50 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme, opepříme a zprudka opečeme na 1/2 oleje. Rozložíme je do pekáčku.
V pánvi nahřejeme zbylý olej, přidáme na plátky nakrájenou papriku, osolíme, opepříme a zalijeme bílým vínem. Přisypeme vařenou rýži, promícháme a prohřejeme.
Strouhaný sýr smícháme se žloutkem a smetanou. Rýži s paprikou rozdělíme na kotlety a přikryjeme sýrovou směsí.
Dáme do trouby na 220 a pečeme dozlatova. Podáváme se zeleninovým salátem.