

Kotlety na smetaně zapečené s brambory

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Brambory 1200 g
- Cibule 3 ks
- Smetana 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Olej 1 ks
- Cihla 300 g

Doba přípravy: 180 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotletu nakrájíme asi na 8 plátků. Naklepeme, osolíme a opeříme. Oloupeme brambory a nakrájíme je na plátky (ne moc silné). Cibuli nakrájíme na slabá kolečka. Pekáč vymažeme olejem. Na dno pekáče poklademe brambory vedle sebe, osolíme. Na brambory dáme vrstvu cibule. Na cibuli opět vrstvu brambor (osolíme) a na brambory poklademe plátky kotlet. Na kotlety dáme vrstvu cibule. Na cibuli dáme vrstvu brambor (osolíme), na brambory dáme cibuli, plátky kotlet a poslední vrstvu brambor. Nastrouháme sýr a posypeme brambory, celou plochu. Vše zalijeme smetanou a dáme do trouby péct. Pečeme asi 2 hodiny. Ze začátku pečeme asi půl hodiny přikryté. Potom pekáč odkryjeme a necháme dopéct. Když sýr zružoví, je hotovo!