

# Odenské telecí kotlety

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kotlety 4 ks
- Vejce 1 ks
- Šunka 4 plátek
- Tvrdý sýr 4 plátek
- Strouhanka 1 ks
- Rostlinný olej 1 ks
- Sůl 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Zapékání

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Telecí kotlety naklepeme, osolíme, obalíme ve vejci, strouhance a usmažíme na oleji dozlatova. Hotové vložíme vedle sebe do ohnivzdorné misky, na každou kotletu dáme plátek šunky a plátek tvrdého sýra a v horké troubě zapékáme, až se sýr roztaví. Hned podáváme nejlépe s petrželovými brambory.