

Kotlety zapečené se šlehačkou



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

2039 kalorií , **0 g** cukrů , **144 g** tuků , **25 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-zapecene-se-slehackou>

Příprava

Brambory očistíme a nakrájíme na asi 1cm silné plátky. Zapékací plech vymažeme máslem, poklademe plátky brambor a rozprostřeme na kolečka nakrájený pór, osolíme. Kotlety nařízneme na okraji, naklepeme, osolíme, okořeníme a položíme na brambory a pór. Přelijeme šlehačkou a dáme do rozehřáté trouby zapéci. Asi po 40 min. se šlehačka vypeče a brambory i kotlety zčervenají.

Ingredience

- 4 vepřové kotlety
- 1 pórek
- 1 smetanu ke šlehání (šlehačku)
- 1 kg brambor
- 100 g másla
- 4 lžičky grilovacího koření
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Britská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina

