

# Lahůdkové kotletky pro přátele



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

885 kalorií , 0 g cukrů , 39 g tuků , 9 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/lahudkove-kotletky-pro-pratele>

## Příprava

Kotlety naklepeme, lehce osolíme, opepříme, posypeme paprikou a obalíme v mouce. Na rozehřátém oleji je prudce osmahneme dozlatova. Připravíme si zapékačskou misku a na dno rozložíme obě cibule, nakrájené na měsíčky, papriky, nakrájené na proužky a vrstvu posypeme lístečky čerstvého tymiánu. Na tuto vrstvu rozložíme maso. V kastrůlku přivedeme k varu asi 200 ml vody, přidáme masoxovou kostku a necháme ji rozpustit. Přilijeme bílé víno, sojovou omáčku, dobře promícháme a připravenou zálivkou přelijeme kotlety. Maso musí být potopené. Misku zakryjeme alobalem a vložíme do trouby, vyhřáté na 200 stupňů. Pečeme asi 30 minut. Po této době odkryjeme alobal, maso zasypeme strouhaným uzeným sýrem a vrátíme ještě asi na 15 minut do trouby, už odkryté. Zapékáme, až se sýr rozpustí a lehounce zezlátne.



### Tip k receptu

Podáváme s vařenými brambory nebo bramborovou kaší a zeleninovým salátem.

## Ingredience

- ✓ 4 libové vepřové kotlety
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 1 velká červená cibule
- ✓ 1 zelená paprika
- ✓ 1/2 červené papriky
- ✓ 2 lžíce hladké mouky
- ✓ 200 g uzeného sýra
- ✓ kostka masoxu
- ✓ 200 ml bílého vína
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ špetka mleté sladké papriky
- ✓ 2-3 snítky čerstvého tymiánu
- ✓ 2 lžíce sojové omáčky
- ✓ 2-3 lžíce oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod

