

# Malé chutné překvapení



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 55min , Porce: 6

223 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 6 g bílkovin

**Autor:** uschi3

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/male-chutne-prekvapeni>

## Příprava

Plátky masa umyjeme, osušíme, jemne naklepeme, osolíme a okoreníme. Na rozpálenom oleji prudko opečieme z oboch strán, potom teplotu znížime a dusíme vo vlastnej šťave. Podľa potreby neskôr podlejeme vodou. Keď je mäso mäkké, preložíme ho do zapekacej misky, podlejeme výpekcom, na každý rezeň položíme koliesko cibule, plátok šunky, slaniny, posypeme strúhaným syrom a strúhankou. Do stredu každého rezňa položíme tenký plátok masla, ak treba podlejeme vodou a dáme zapievať. Podávame s opekanými zemiakmi alebo zemiakovovu kašou a zeleninovým šalátom.

## Ingredience

- 6 plátků vepřových kotlet
- 6 plátků sendvičové šunky
- 6 plátků slaniny
- 180 g tvrdého sýra
- 1 větší cibule
- 4 lžíce strouhanky
- 1 lžička soli
- 1 lžička pepře
- 6 kousků másla

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod

### Tip k receptu

Tento recept je úžasne variabilný, mäso môžeme obložiť plátkom paradajky, paprikou, môžeme použiť olivy, kapary, špargľu, kukuričku...

