

# Tatranské kotlety



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 5

**1862** kalorií , **1 g** cukrů , **133 g** tuků , **151 g** bílkovin

**Autor:** Ajaja

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/tatranske-kotlety>

## Příprava

Naklepané kotlety osolíme a opeříme. Pak je zprudka opečeme na oleji a naskládáme na pekáček. Na každou kotletu dáme polévkovou lžící leča, přiklopíme nakrájenou šunkou a navrch dáme strouhaný sýr. Vše zalijeme smetanou a dáme do trouby zapéci.

## Ingredience

- ✓ 500 g (5 ks) vepřových kotlet
- ✓ 5-7 lžic zeleninového leča
- ✓ 150 g šunky nebo šunkového salámu
- ✓ 150 g strouhaného sýru (Eidamu)
- ✓ 1 balení smetany
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ olej

## Kategorie

Výjimečný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Návštěva, Hlavní chod