

Vepřové kotlety se sýrem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1002 kalorií , **0 g** cukrů , **82 g** tuků , **65 g** bílkovin

Autor: Roxana

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-kotlety-se-syrem>

Příprava

Vepřovou kotletu nakrájíme na plátky (může být i nasekaná s kostí), většinou ji jen pomačkám a nenaklepávám, pokud nejsou plátky silné a položíme na plech vymazaný máslem. Nesolit! Cibuli pokrájíme na hodně drobné kousky - aby nepadala. Maso posypeme Podravkou, Grilovacím kořením, poklademe pokrájenou cibulkou a navršíme nastrohaný sýr - opatrně, aby držel na mase a nepadl na pekáč, kde se připeče. Vršek okořeníme sladkou paprikou. Podlijeme horkou vodou a dáme péci do roztopené trouby na 200-250 st. a pečeme asi 40 minut. Pozor, aby se paprika na povrchu nespálila a nezhořkla, je lepší dát ze začátku pekáč níž do trouby. Dle potřeby podléváme, ke konci dbáme na to, aby maso mělo křustu nahoře, ale nepřipálenou.

Ingredience

- 4-5 kousků vepřové kotlety
- 1-2 cibule dle velikosti
- 4 lžičky grilovacího koření
- 4 lžičky mleté papriky
- 2 lžíce másla
- 25 dkg Eidamu
- 4 lžičky Vegety - či dávám Podravku

Kategorie

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

Tip k receptu

Nejlepší přílohou jsou bramborové knedlíky, které většinou dělám z prášku a nastrohám do směsi 3 syrové brambory. Ovšem to je můj tip, stačí domácí bramborové knedlíky či klasika v prášku, houskové se moc nehodí. Dobrým doplňkem je rajčatový salát.

