

Vepřové s povidlovou krustou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

469 kalorií , 0 g cukrů , 28 g tuků , 20 g bílkovin

Autor: notburga

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-s-povidlovou-krustou>

Příprava

Kotlety osolíme, opeříme a vložíme na 16 minut pod rozpálený gril. V polovině pečení obrátíme. Potom na kotletky naneseeme povidla a posypeme nakrájeným sýrem. Vratíme pod gril, dokud se sýr nerozteče a nezezlátne.

Tip k receptu

Nivu můžeme nahradit čedarem.

Ingredience

- 4 vepřové kotlety
- 100 g Nivy
- 4 lžíce švestkových povidel
- špetka soli
- špetka pepře

Kategorie

Česká, Celoročně, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod