

Zapečené italské kotlety

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 1

578 kalorií , 1 g cukrů , 49 g tuků , 27 g bílkovin

Autor: Ajaja

Odkaz: <https://srecepty.cz/zapecene-italske-kotlety>

Příprava

Kotlety velmi mírně naklepeme, osolíme a opeříme, pak je zprudka opečeme na rozpáleném oleji s máslem - ale jen kratince, než se maso "zatahne". Mezitím si rajčata nakrájíme na kolečka a česnek na plátky. Opečené kotlety přendáme do pekáčku, posypeme je plátky česneku, tymiánem a bazalkou, poklademe kolečky rajčat, která také mírně osolíme. Pečeme při 200 stupních cca 1 hodinu. 10 minut před koncem pečení kotlety posypeme strouhaným sýrem. Podáváme ozdobené rukolou s brambory na různý způsob (např. s bramborovými medailemi, s bramborovou kaší, s opečenými bramborami...).

Ingredience

- 2 vepřové kotlety (nejlépe s kostí)
- 2 rajčata
- 2 stroužky česneku
- špetka soli
- špetka pepře
- lžička tymiánu
- lžička bazalky
- 1-2 lžíce olivového oleje
- 1 lžíce másla
- 100 g strouhaného sýra
- rukola

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod