

# Kotlety na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kotlety vepřové 4 ks
- smetana ke šlehání 250 ml
- cibule velká 1 ks
- brambory 500 g
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- koření steakové 1 ks

**Doba přípravy:** 50 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kotlety mírně naklepeme, osolíme, opepříme a okořeníme.

Brambory oloupeme a nakrájíme na plátky, cibuli nakrájíme na kolečka. Do pekáčku vložíme kotlety, posypeme cibulí. Na to položíme vrstvu brambor, kterou posolíme a pak zase cibuli a brambory. Vše zalijeme smetanou.

Pečeme v předehřáté troubě na 180 °C asi 40 minut.