

Gratinovaná kotleta

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vepřové kotlety bez kosti 3 plátek
- sterilované žampiony 1 plechovka
- větší cibule 1 ks
- středně velké brambory 6 ks
- vývar 200 ml
- mléko nebo smetana 200 ml
- uzený eidam 200 g
- sůl, pepř, polévkové koření, tuk a hladká mouka 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Plátky masa osolíme, opepříme, naklepeme a pokapeme polévkovým kořením. Do zapékacích misek dáme trochu tuku a vrstvíme maso, žampiony, na půlkolečka krájenou cibuli a kolečka oškrábaných a omytých brambor, které mírně osolíme. Vložíme do trouby rozpálené na 200 °C. Pečeme asi 40 minut, dokud nejsou brambory téměř hotové.

Mezitím rozpálíme v rendlíku tuk, nasypeme asi 3 lžice hladké mouky a trochu opražíme. Zalijeme vlažným vývarem a dobře prošleháme. Přilijeme mléko nebo smetanu, nasypeme většinu strouhaného sýra a necháme jej rozpustit.

Tento sýrový bešamel pak nalijeme do zapékacích misek a povrch ještě posypeme zbylým sýrem. Gratinujeme asi 10 min a pak přepneme na gril, až bešamel a sýr vytvoří na povrchu krásně zlaté

"víčko".