

Vepřové kotlety na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kotlety vepřové 600 g
- pórek 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- máslo 100 g
- smetana ke šlehání 250 ml
- brambory 500 g

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso nakrájíme na řízky, naklepeme a okořeníme. Na pánvi rozehřejeme půlku másla a maso na něm zprudka opečeme.

Do pekáče vložíme zbytek másla, nakrájený pórek a vrstvu brambor nakrájených na plátky. Na to položíme maso a znovu vrstvu pórku a brambor.

Vše zalijeme smetanou, přiklopíme a upečeme. Na závěr pečení odejmeme víko, pečeň pak bude zlatavá. Můžeme posypat sýrem.