

Alsaské kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kotlety 4 ks
- Slanina 150 g
- Kysané zelí 1 balíček
- Jablka 1 ks
- Cibule 1 ks
- Bílé víno 2 dl
- Klobása 6 ks
- Jalovec 8 kulička
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Kmín 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na dno pekáčku dáme na plátky pokrájenou slaninu, a pak už „vrstvíme“ - kysané zelí, na něj cibule a jablko (oloupané) nakrájené na kolečka a zalijeme bílým vínem. Další vrstvu tvoří klobásy nakrájené také na kolečka a na ně kotlety (naklepané) a nakonec sůl, pepř, kmín, jalovec. Pečeme přikryté asi na 180 °C , až když jsou kotlety skoro měkké, odkryjeme, kotlety otočíme a dopečeme. Podáváme s chlebem.