

# Ementálská pečeně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 3

- Kotlety bez kosti 6 plátek
- Ementál 250 g
- Šlehačka 1 kelímek
- Pálivá paprika 1 lžička
- Paprika - sladká 3 lžička
- Sůl 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 3

## Postup:

Plátky kotlety lehce naklepeme a osolíme, vložíme do zapékací mísy, posypeme nahrubo strouhaným ementálem, paprikou a zalijeme šlehačkou. Přiklopíme víkem a pečeme asi 45 minut zakryté, potom odkryjeme a dopečeme, až vznikne hustá sýrová omáčka.