

Ementálská pečeně II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Ementál 200 g
- Sůl 1 ks
- Smetana 500 ml
- Červená paprika 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykostěné kotlety naklepeme, po obou stranách osolíme a okoříníme sladkou i pálivou paprikou. Důkladně. Plátky masa musí být po obou stranách červené. Pak je vložíme do pekáče - nevymaštěného - a to tak, aby se sebe navzájem i stěn dotýkaly (část pekáče zůstane volná). Potom celou souvislou vrstvu masa posypeme nastrohaným sýrem (není-li ementál ani čedar, smícháme napůl ustrouhaný eidam a nivu). Z uvedeného množství je to skoro na prst silná vrstva. Povrch sýra opět štědrě posypeme sladkou i pálivou paprikou. potom podlijeme maso celým půllitrem smetany, přičemž ho lopatou opatrně nadzvedneme, aby se tekutina dostala rovnoměrně pod všechny porce. V předehřáté troubě pečeme při střední teplotě asi 3/4 hodiny, ale už od 35. minuty průběh pečení kontrolujeme.

Podává se s brambory - nejlépe ve slupce vařenými a potom osmaženými na troše sádla nebo oleji. Brambory se můžou dát přímo i vedle masa (na tu část, kde zůstane volné místo), a to tak, že se dá první vrstva brambor nakrájených na plátky, osolí, okoření sladkou i pálivou paprikou, dá se druhá

vrstva brambor, opět osolí a okoření sladkou i pálivou paprikou, dá se třetí vrstva, opět osolí, okoření sladkou i pálivou paprikou (kdo chce může dát i tu třetí vrstvu), povrch se posype strouhaným sýrem a podlije se smetanou.