

# Kotlety na smetaně V.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- Brambory 1 kg
- Vepřové kotlety 4 plátek
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Smetana 1 kelímek
- Sůl 1 ks
- Peppř mletý 1 ks

**Doba přípravy:** 20 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Nejprve si naklepeme vepřové kotlety jako na řízky, osolíme a opepříme.

Nakrájíme si syrové oloupané brambory na plátky

Maso vložíme do spodu pekáče a vrstvíme brambory, anglickou slaninu a cibuli, vždy po jedné vrstvě osolíme a zalijeme smetanou.

Necháme péci v troubě na 200 C asi 1 až 1,5 hodiny.

Když jsou brambory dozlatova a smetana se vysrážela můžeme vypnout troubu a podávat.