

# Kotlety zapečené se šlehačkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kotlety 4 ks
- pórek 1 ks
- sladká šlehačka 1 ks
- brambor 1 kg
- sůl 1 hrst
- gril. koření 1 ks
- máslo 1 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Brambory očistíme a nakrájíme na asi 1cm silné plátky. Zapékací plech vymažeme máslem, poklademe plátky brambor a rozprostřeme na kolečka nakrájený pór, osolíme. Kotlety nařízeme na okraji, naklepeme, osolíme, okořeníme a položíme na brambory a pór. Přelijeme šlehačkou a dáme do rozehřáté trouby zapéci. Asi po 40 min. se šlehačka vypeče a brambory i kotlety zčervenají.