

# Zapečené vepřové na šlehačce s bramborami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové kotlety nebo kýta 4 plátek
- Brambory 1 kg
- Sůl 1 lžíce
- Pepř černý mletý 2 lžička
- Česnek stroužky 2 ks
- Smetana na šlehání 250 ml
- Slunečnicový olej 1 lžíce

**Doba přípravy:** 100 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## **Postup:**

Pekáček vymažeme rostlinným olejem a navrstvíme kolečka oloupaných syrových brambor, které osolíme. Maso naklepeme, osolíme, opepříme, pomažeme utřeným česnekem a poklademe na brambory. Opět dáme vrstvu brambor a dáme zapíci do trouby. Asi po 30 minutách zalijeme šlehačkou a necháme péci ještě 30 minut. Pak troubu vypneme, ale maso necháme dojít ještě asi 15 minut.

Příloha : Zeleninový salát