

Zapečené vepřové kotlety s bramborami na šlehačce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: krakysh



Suroviny

Porce: 2

- Vepřové kotlety bez kosti 2 ks
- Cibule 2 ks
- Brambory velké 6 ks
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Šlehačka 1 kelímek
- Sádlo 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Kotlety omyjeme, naklepeme, osolíme, opepříme, opečeme na sádle v pekáčku.

Vyndáme a na dno nakrájíme oloupané brambory na tenké plátky, osolíme a dáme na ně opečené kotlety a cibuli na půlkolečka a zalejeme šlehačkou. Pečeme do vydušení šlehačky a je hotovo. Na 170° cca 45 minut.