

# Kotlety na smetaně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



## Suroviny

**Porce:** 4

- Vepřové kotlety 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř barevný mletý 1 špetka
- Smetana na šlehání 1 kelímek
- Trvdý sýr 4 plátek
- Olej 1 lžíce

**Doba přípravy:** 70 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Zařazení:** Oběd

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kotlety naklepeme, osolíme a opeříme. Pekač lehce vymažeme olejem, vložíme kotlety a zalijeme smetanou. Pak pekač zakryjeme a dáme péci asi na 1 hodinu. 10 minut před koncem pečení poklademe kotlety plátky tvrdého sýru a odkryté zapečeme. Podáváme s bramborami, hranolkami, kroketami.