

Zapékané kotlety

Kategorie: Nezařazeno

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 libové kotlety nebo řízky

sůl

pepř

kari

paprika

olej nebo sádlo na smažení

4 větší cibule

0,12 másla

150 g sýra(eidam)

0,5 L vývaru z masoxu

sklenka bílého vína.

Postup

Maso naklepeme, osolíme, opeříme, posypeme kari a paprikou. Po obou stranách osmažíme. Do pekáčku vlijeme zbylí tuk, rozložíme kotlety, vsypeme na ně nadrobno cibuli a máslo, vše zasypeme strouhaným sýrem. Zalijeme vývarem s vínem, pekáč přikryjeme alobalem, vložíme do vyhřáté trouby a 45 minut zapékáme. Poté alobal sejmeme, aby se povrch osmahl a sýr zezlátl. Podáváme s opékanými brambory nebo hranolky.