Vepřové řízky na smetaně, zapečené s bramborem



Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

Suroviny

0,5 kg vepřového masa (kýty,kotlet)
1 kg bramor
250-400 ml smetany (12%)
3 cibule
mletý pepř
sůl
bazalka

Postup

1. Maso nakrájíme na malé medailónky, osolíme, okořeníme špetkou pepře a posypeme bazalkou (pro zjemnění chuti, možno přidat velmi malou špetičku sušeného tymiánu) a necháme odležet s pár kapkami oleje v misce. 2. Zatím oloupeme brambory a nakrájíme na plátky (0,5cm-1cm CHIPSY!!!). 3. Oloupeme cibuli a nakrájíme na kolečka. 4. Připravíme si plech potřený olejem. 5. Odležené medailónky opečeme na pánvi a klademe na připravený plech. 6. Na ně potom klademe bramborové plátky a kolečka z cibule. Zalijeme smetanou a dáváme do trouby předehřáté na 180-200 stupňů. Až brambory a cibule změknou (15-20 minut) podáváme.