

Kotlety s rajčátky a Mozzarelou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

instatní omáčka kotlety s rajčátky a Mozzarelou

4 vepřové plátky

cherry rajčátka

250 ml smetana ke šlehání

mozzarella

sůl, grilovací koření

voda 50ml



Postup

Plátky masa okořeníme, osolíme, vložíme do zapékací misky. Instatní omáčku (prášek) smícháme s 250ml smetany, 50 ml vody.

Na plátky masa pokládáme plátky mozzarely a na půl rozřízlá cherry rajčata.

Vše zalijeme připravenou směsí. Pečeme ve vyhřáté troubě asi 30 minut.

Příloha: hranolky, brambory, rýže

Poznámka

Tak sem se nechal zlákat instatní omáčkou na zapékání od Vitany - Kotlety s rajčátky a Mozzarelou, docela se to povedlo. Posuďte sami.