

Kotlety zapečené v bramborech

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžíce worcesterová omáčka

4 ks vepřová kotleta

2 lžíce mletý kmín

1 list - bazalka

2 lžíce grilovací koření

1 ks cibule

300 ml mléko

0,5 kg brambory

4 ks vejce

2 ks červená cibule

podle chuti:

mletý pepř

sůl

podle potřeby:

olej

Postup

Troubu předehřejeme na 200°C, zapékací misku vytřeme olejem.

Cibule oloupeme a nakrájíme na kolečka. Brambory oškrábeme a nakrájíme na plátky. Kotlety naklepeme, okořeníme grilovacím kořením a na oleji zprudka z obou stran opečeme.

Do zapékací misky naskládáme brambory, vrstvu cibule, rozložíme opečené kotlety, které přelijeme worcestrovou omáčkou, opět poklademe cibulí a uzavřeme bramborami. Vše dobře osolíme, opepříme a okmínujeme.

Takto připravený pokrm přelijeme výpekem z kotlet, podlijeme trochou vody, přiklopíme a dáme do trouby.

Po půl hodině rozšleháme vejce v mléce se solí a brambory tím přelijeme. Dopékáme nezakryté, dokud nejsou brambory měkké.

Kotlety zapečené v bramborech ihned podáváme.

Poznámka

Chutně připravené kotlety s brambory. Podáváme je se zeleninovou oblohou sypané sekanou čerstvou bazalkou.