

Kapucínské kotlety

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: **

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 kotlety

1 lžička sladké papriky

2 dl červeného vína

4 plátky tvrdého sýra

8 plátků salámu Poličan nebo Vysočina

sůl

pepř

olej □ □

Postup

Kotlety naklepeme, na okrajích a u kostí nařízneme, osolíme, opepříme, posypeme paprikou a na tuku opečeme z obou stran. Pak podléváme vínem a dusíme doměkka. Během dušení občas kotlety obrátíme. Když jsou kotlety měkké přendáme je do zapékací misky, na každou kotletu dáme 2 kolečka salámu, plátek sýru a přelijeme šťávou z kotlet. Zapékáme v troubě až se sýr roztaví. Jako přílohu podáváme brambory.