Savojské kotlety s jablky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 vyšší vepřové kotlety
4 jablka
4 menší cibule
24 vlašských oříšků - jádra
1 dcl smetany na šlehání
1 lžička rozinek
kořenící sůl na steaky
zázvor
skořice
olej
rýže Lagris

Postup

Kotletu nařízneme až ke kosti, vytvoříme v ní kapsu, kterou naplníme vyloupanými ořechovými jádry, rozinkami a plátky kyselých jablek lehce poprášenými skořicí. Kapsu uzavřeme párátkem nebo jehlou. Kotletu obalíme v kořenící soli na steaky, okořeníme zázvorem a prudce opečeme po obou stranách. Zapékací misku vyložíme kolečky cibule a plátky jablek, vložíme kotlety a poklademe je zbylou cibulí a jablky. Pečeme pod alobalem asi 0,75 hodiny, pak alobal odstraníme, přelijeme smetanou a dalších 0,25 hodiny dopékáme. Podáváme s vařenou rýží, kterou jsme orestovali s rozinkami.