

Kotlety v alobalu



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 55min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

123 kalorií , **0 g** cukrů , **13 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: veerac

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-v-alobalu>

Příprava

Kotlety trochu naklepeme, osolíme, opepříme, posypeme mletou paprikou a na prudko opečeme na rozehřátém oleji z obou stran. Alobal pokapeme olejem a na něj dáme opečenou kotletu. Na maso rozložíme na kolečka nakrájené cibule, plátek salámu a sýru asi 0,5 cm vysoké. Potom se dá opět kotleta a vše se opakuje stejným způsobem. Celé se to zabalí do alobalu, dáme na pekáč a pečeme v předehřáté troubě do měkka.

Tip k receptu

Také můžeme posypat oreganem.

Ingredience

- 4 plátky vepřových kotlet
- 4 plátky Eidamu (Edamu)
- 2 lžíce olivového oleje
- pepř
- sůl
- 1 lžička mleté papriky
- 2 cibule
- 4 plátky dietního salámu

Kategorie

Obyčejný den, Rakouská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Labužník, Hlavní chod

