

# Silvestrovské kotlety



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 2h 0min , Porce: 2

**1168** kalorií , **0 g** cukrů , **108 g** tuků , **12 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/silvestrovske-kotlety>

## Příprava

Kotlety osolíme, opepříme, posypeme kmínem, potřeme česnekem, prudce opečeme po obou stranách na oleji a uložíme do tepla. Z pánve odebereme přebytečný tuk, přidáme kostičky salámu, čtvrtky žampionů, opečeme, zasypeme moukou a necháme přismahnout. Přidáme šlehačku a petrželku a povaříme dohusta. Osolíme, opepříme, sejmem z plotny a zamícháme žloutek. Kotlety dáme na plech, na ně rozdělíme směs, zakryjeme sýrem a pečeme při 220°C.

## Ingredience

- 2 vepřové kotlety
- pepř
- sůl
- kmín
- 2 stroužky česneku
- 10 dkg šunkového salámu
- 100 g žampionů
- rostlinný olej
- máslo
- hladká mouka
- 1 smetana ke šlehání
- 1 žloutek
- petrželová nať
- sladká paprika
- 4 plátky sýra

## Kategorie

Silvestr, Česká, Zima, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Návštěva, Hlavní chod