

Pečené kotletky se šalotkami, rozmarýnem a tymiánem



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 1h 40min
Celkový čas: 1h 50min , Porce: 2

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

Autor: Vera

Odkaz: <https://srecepty.cz/pecene-kotletky-se-salotkami-rozmarynem-a-tymianem>

Příprava

Troubu rozejdeme na 180°C. Do pekáčku nebo zapékací misky naskládáme omyté a osušené kotlety. Přidáme 5 šalotek. Vše osolíme, opepříme a poklademe bylinkami a nakrájenou chilli papričkou (klidně ji můžete vynechat a přidat jen trochu chilli koření). Nakonec zakápneme olivovým olejem a dáme péci. V polovině pečení přidáme další vrstvu šalotek a maso obrátíme. Šalotky, co jsme přidali na začátku totiž změknou a vytvoří jakousi šťávu. Ty, co jsme přidali později se servírují k masu. Jako přílohu jsem zvolila opečené brambory, ale výborná je i jasmínová rýže.

Ingredience

- 4 vepřové kotlety (nejlépe s kostí)
- 10 šalotek
- 5 větviček rozmarýnu
- 1 svazeček tymiánu
- 1 malá chilli paprička
- olivový olej
- pepř
- sůl

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Redukční, Finančně nenáročná, Maso, Jídlo na každý den, Štíhlá sleva, Hlavní chod

