

Kotlety se zelím

Ingredience

- 6 silnějších vepřových kotlet
- zelí kysané — 500 g
- smetana zakysaná — 250 g
- slanina anglická — 100 g
- cibule — 1
- česnek — 3 stroužek
- 1 bobkový listopad 1 brambora
- kečup — 6 lžička
- Olej, sůl, pepř
- Sádlo

Postup

Řízky naklepe, osolíme a na rozpáleném oleji zprudka opečeme po obou stranách. Slaninu a cibuli nakrájíme na kostičky a najednou osmažíme ve výpeku. Přidáme oloupaný a prolisovaný česnek, zelí, bobkový list, opepříme a dusíme, dokud není zelí měkké. Pak list odstraníme.

Bramboru oloupeme, omyjeme, najemno nastrouháme a přimícháme k zelí. Maso rozložíme do vymazaného pekáčku. Na každý řízek navršíme kopeček zelí a lžičku zakysané smetany. Dáme zapéci do předehřáté trouby. Každou porci ozdobíme lžičkou kečupu.