

Zapečeni teleći kotlet

Autor: Iva



Zapečeni teleći kotlet

Sastojci

800 g telećih kotleta (8 komada)
60 g pršuta (8kriški)
60 g sira ementalera ili trapista (8 kriški)
60 g slanine (8 kriški)
100 g vrganja
1 kg krumpira
0,4 dl sjemenovog ulja
40 g maslaca
6 listova kadulje
20 g brašna
0,5 dl vrhnja
1/2 limuna
sol i papar po potrebi

Način pripreme

Kotlete očistiti od kosti, žilica i masnoće, tučemo ih batićem i posolimo.

Pobrašnimo ih i pržimo na vrućem ulju.

Gotove kotlete odložimo na toplo mjesto.

U ostatak masnoće dodamo maslac pa popržimo brašno.

Ulijemo vodu i limunov sok, dodamo kosane listove kadulje, začinimo i prokuhamo.

Umak procijedimo pa ga legiramo vrhnjem.

Režnjeve slanine i pršuta pouljimo i spečemo na žaru.

Vrganje narežemo i propirjamo na ulju.

Oguljeni krumpir izrežemo na šestine i ispržimo u dubokoj masnoći.

Gotove kotlete stavimo u lim za pečenje, a na njih redom složimo režanj slanine, vrganje, režanj pršuta pa režanj sira.

Zapečemo u pećnici dok se sir ne istopi.

Po dva kotleta složimo na tanjur, obložimo prženim krumpirom i umakom.

Ostale napomene

Poslužiti toplo.

Vrijeme pripreme	1 sat.	Priprema	jednostavno
Porcije za	4 osobe	Kolesterol	
Ovo jelo je iz okolice		Cijena pripreme	
Vegetarijansko	Ne	Laktoza	Ne
Dijetno	Ne	Bez glutena	Da
Calorie		Kilodžuli	
Masnoća		Bjelančevine	
Proteini		Karbohidrati	