Vepřové kotlety plněné sýrem

Časová náročnost: 80 minut

Seznam přísad

4 ks	vepřová kotleta
200 g	tvrdý sýr (např. gouda)
2 stroužek	česnek
1 ks	cibule
kousek	čerstvý tymián (popř. sušený)
6 lžíce	olivový olej
	sůl
	pepř mletý
1 dl	voda nebo vývar
250 ml	smetana



Postup přípravy

Kotlety omyjeme, osušíme a ostrým nožem do nich nařízneme kapsu. Do ní vložíme na kostičky nakrájený sýr a sepneme jehlami či párátky, aby sýr při pečení nevytekl ven. Prolisovaný česnek smícháme s nadrobno pokrájenou cibulí, nasekaným (popř. sušeným) tymiánem a olivovým olejem. Ochutíme solí a mletým pepřem a touto směsí potřeme naplněné kotlety ze všech stran. Dáme do lednice asi na hodinu marinovat. Poté kotlety přemístíme do pekáčku, kde zalijeme vodou (nebo vývarem) a smetanou. Vložíme do trouby předehřáté na 180 stupňů Celsia a pečeme nejprve asi 35 minut zakryté (kotlety změknou) a poté dalších 20 minut odkryté (aby kotlety zezlátly a ze smetany se vytvořila krásná omáčka). Hotové kotlety podáváme například s vařenými brambory.