

Suroviny

4 kotlety

120 g strouhaného eidamu

60 g másla

1,5 dl červeného vína

1 dl vody

hodně strouhanky

špetku soli

Postup

Pekáček vymažeme tlustě máslem a hodně vysypeme strouhankou, menší vrstvu necháme i na dně, vytvoří omáčku. Kotlety naklepeme, na okrajích 3x nařízneme, po obou stranách osolíme a dáme vedle sebe do pekáčku. Hustě posypeme sýrem a poklademe zbytkem másla. V troubě pečeme 30 minut, pak troubu vypneme, kotlety zalijeme vínem a vodou a vrátíme do teplé trouby ještě na 15 minut dojít.

Příloha: různě upravené brambory