**Zapečené kotlety s brambory a zeleninou**

****

**Suroviny:**

500 g brambor

vepřová kotleta – plátek masa na osobu

sůl a pepř

zelenina dle vlastní chuti (paprika, rajče, cuketa, dýně, cibule ...)

200 g smetany na vaření

200 g strouhaný sýr

olej na vymazání zapékací mísy

**Postup přípravy:**

* brambory oloupeme a nakrájíme na kolečka cca 0,5 cm (lze brambory předvařit)
* maso omyjeme, naklepeme, osolíme a opepříme z obou stran
* očistíme a na menší kousky nakrájíme zeleninu
* zapékací mísu vytřeme olejem
* postupně klademe do zapékací mísy vrstvu brambor a vrstvu zeleninu
* poslední položíme kotlety
* vše přelijeme smetanou na vaření
* vložíme do předehřáté trouby a pečeme při teplotě 200 °C přibližně 40 minut
* posypeme nastrouhaným sýrem cca 10 minut před dopečením

**Palačinkový dort**

**Obsah obrázku interiér, stůl, dezert

Popis byl vytvořen automaticky**

**Suroviny na palačinky:**

1 hrnek hladké mouky

1 vanilkový cukr

špetka soli

2 vejce

1,5 hrnku polotučného mléka

olej na smažení

**Suroviny na krém:**

1 šlehačka na šlehaní – nejméně 30%

1 tvaroh

4 lžíce moučkového cukru

Marmeláda a ovoce dle chuti na ozdobení.

**Postup přípravy palačinek:**

* smícháme všechny sypké suroviny
* postupně přidáme vejce a mléko
* na rozpálenou nepřilnavou pánev mašlovačkou naneseme trošku oleje
* doprostřed nalejeme jednu malou naběračku palačinkového těsta a rozlejeme po celé ploše pánve
* na mírném plamenu pečeme dozlatova postupně z obou stran
* upečené palačinky skládáme na sebe na mělký talíř a necháme úplně vychladnout

**Postup přípravy krému:**

* vyšleháme šlehačku
* opatrně do ní vmícháme tvaroh s cukrem

**Postup přípravy palačinkového dortu:**

* jednu palačinku pomažeme lžící marmelády a na ni položíme druhou palačinku a tu pomažeme 1-2 lžícemi krému
* potom opět palačinku, marmeládu, palačinku krém atd. tento postup opakujeme do vypotřebování všech palačinek (poslední by měla být palačinka s krémem)
* na poslední palačinku dáme větší vrstvu krému a ozdobíme ovocem