

Zapečeni svinjski kotleti sa trapist sirom

Zapečeni svinjski kotleti sa trapist sirom

1 kg svinjskih kotleta
300 g trapista
3 kašike senfa
600 ml bešamel sosa
1 kašika parmezana
suncokretovo ulje
so

Premaz

200 g pavlake
2 jaja
himalajska so
šarena mešavina bibera

Način pripreme

Otkostiti svinjski kotlet i posoliti ga. Na zagrejanom tiganju sa malo ulja zapeći komad mesa sa svih strana. Kad se zapeče ostaviti ga 5 minuta sa strane da odstoji kako bi se sokovi zadržali i meso ostalo sočno. Trapist sir isečen na listove premazati senfom. Meso zarezati na svaka 2 santimetra, ali ne do kraja, pa džepove napuniti urolanim sirom premazanim senfom. Pleh podmazati uljem, naliti unapred pripremljen bešamel sos i ubaciti pripremljen komad mesa.

U posudi spojiti jaja, pavlaku, biber i so i umešati. Mešavinom preliteri meso, posuti parmezanom i peći u rerni na 180°C 40 minuta. Kad se ispeče iseći i servirati komad mesa sa bešamel sosom.