

# 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.