



Kotleta na rozmarýnu s lyonskými bramborami se slaninou

Ingredience:

(4 porce)

800 g kotleta s kostí
2 ks snítka rozmarýnu
2 ks stroužek česneku
2 ks šalotka
olivový olej

250 g [Snídaňová slanina Schneider](#)
500 g brambory
250 g máslo
3 ks velká cibule
1 ks svazek listové petržele
sůl
pepř

Postup:

Kotletu vyndáme z lednice a necháme 20 minut v pokojové teplotě. Osolíme, opepříme a zprudka pečeme na olivovém oleji. Do pánve přidáme rozmáčklý česnek, překrojenou šalotku, rozmarýn a máslo. Rozpuštěným máslem maso neustále přeléváme a pečeme z každé strany cca 3 minuty. Pak maso dáme i s pánví do trouby předehřáté na 120°C na cca 10 minut podle výšky masa. Po vyndání z trouby necháme 5 minut odležet na prkénku.

Lyonské brambory

Brambory si nakrájíme na tenké plátky, stejně jako cibuli a Snídaňovou slaninu Schneider. Přepustíme si zbytek másla a nasekáme petrželku. Do zapékací misky vyložené pečícím papírem skládáme vrstvu brambor, cibule a slaniny na přeskáčku. Každou vrstvu promažeme přepuštěným máslem, posypeme petrželí, osolíme a opepříme. Na 1 hodinu zatížíme miskou s vodou a pak pečeme v troubě při 160°C cca 45 minut až 1 hodinu podle výšky brambor.

