

Plněná kotleta č.2

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

tuk
cibule
zelenina
houby
hranolky
pepř
hladká mouka
sůl
vejce
4 kotlety

Postup

4 silnější kotlety omyjeme, osušíme a uděláme do nich kapsu, kterou naplníme smaženicí z hub (houby, cibule, sůl, pepř, vejce, tuk). Kapsu uzavřeme kovovou jehlou nebo párátky, kotlety obalíme v hladké mouce a pomalu z obou stran opékáme na oleji. Podáváme s hranolky a oblohou na špejlích. Na každou špejli, dlouhou asi 15 cm a na jednom konci zašpičatělou, napichujeme střídavě kousky různobarevné zeleniny /rajčata, zelenou papriku, cibuli, ředkvičky atd.). šikmo do každé kotlety pak zapícháme dvě takovéto špejle.