

# Rožnovské kapsy

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

rostlinný olej

200 g sýra Niva

mladá cibulka

Ingredience::

1 broskový kompot

petrželová nať

100 g másla

pepř

8 kuřecích nebo krůtích řízků

sójová omáčka

## Postup

Postup přípravy: Maso omyjeme, osušíme, odřízneme tučné kousky a nařízíme kapsy. V misce utřeme máslo se sýrem (můžeme ho nastrouhat), špetkou pepře a usekanou petrželkou. Ovoce nakrájíme na kostičky a zamícháme do hmoty. Směsí naplníme kapsy a uzavřeme špejlí. Na oleji zpěníme na kostičky nakrájenou cibulku a narovnáme maso. Lehce jej pokapeme sójovou omáčkou a za občasného podlévání dusíme pod pokličkou doměkka. Jako příloha jsou vhodné hranolky nebo pečené brambory a velká zeleninová obloha.