Hovězí plněné kapsičky



Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Karea

Suroviny

• 600 g hovězího masa (roštěnky)
• 30 g uzené slaniny
100 •
• 2 vejce (uvařené natvrdo)
• 100 g žampionů z konzervy
2 •
• sůl, koření, hořčice petrželová nať
• 50 g tvrdého sýra
• Planta na smažení

Postup

Maso nakrájíme na silnější plátky a dobře jich rozklepeme. Řízky osolíme, okořeníme a jemně potřeme hořčicí. Slaninu pokrájíme na kostky, opražíme, přidáme k ní rýži uvařenou do poloměkka, žampiony a vajíčka pokrájané nadrobno. Ochutíme vegetou, kořením, petrželovou natí a promísíme. Na polovinu řízka navrstvíme rýžovou náplň, druhou polovinu ji přikryjeme a okraje spojíme párádkem. Kapsičky obalíme v mouce, vložíme do rozpálené Planty a smažíme do měkka. Před podávaním jich posypeme postrouhaným sýrem.