

Vepřové kotlety plněné uherským salámem a sýrem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vepřových kotlet
100 g uherského salámu
50 g sýru eidam
1 špetka soli
1 špetka sladké papriky
60 g sádla

Postup

Z vepřových kotlet odsekneme páteřní kosti, naplocho je středem nařízneme, vzniklý otvor naplníme tenkými kolečky salámu a tenkými plátky sýra (vložíme je mezi kolečka salámu), okraje kotlet sklepneme paličkou na maso a upevníme jehlami na masové závitky. Kotlety osolíme, poprášíme mletou paprikou a zvolna opečeme po obou stranách na rozehřátém sádle. Podáváme s vařenými brambory nebo hranolkami a se zeleninovým salátem.