

Kuřecí kapsičky v sýrovo-vinném těstíčku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Postup

Žemli nakrájíme na kostičky a zalijeme vodou. V misce smícháme vymačkanou žemli, na kousky nakrájený párek, salám, hermelín, papriku a nadrobno pokrájený česnek. Spojíme jedním vajíčkem a dochutíme sójovou omáčkou. Kuřecí prsíčka naklepeme a posypeme z obou stran kořením Zaziky (obsahuje sůl, sušený česnek a sušený kopr). Naplníme nádivkou, přeložíme a sepneme jehlicí. Zbylá vajíčka rozšleháme s vínem, troškou soli a strouhaným sýrem. Kapsy obalujeme nejprve v mouce, pak v připraveném vajíčku a nakonec ve strouhance. Smažíme z obou stran v rozpáleném oleji dozlatova. Podáváme s hranolkami nebo jinak upravenými bramborami, zeleninou a dresinkem. Dobrou chuť

Obměna: Na náplň kapsy použijeme 1 natvrdo uvařené vejce, 2 lžíce nadrobno nakrájené cibulky, lžíci majonézy, asi 50 g salámu, špetku soli a špetku pepře. Žloutek utřeme s majonézou, dochutíme solí a pepřem a přidáme nadrobno nakrájený salám a cibuli.