

Plněná kotleta pivovarského sládka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová kotleta 1.5 kg
- cibule 2 ks
- vejce 3 ks
- pivo 1 ks
- šunka 200 g
- domácí uzené 100 g
- česnek 2 stroužek

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřovou kotletu nakrájíme tak, že jedním řezem nedokrojíme až na konec a dalším řezem dokrojíme, čímž nám vznikne větší plátek masa. Tento rozklepeme, ale tak aby nedošlo k roztržení masa. Maso z vnitřní strany okořeníme trochou mletého pepře tří barev a osolíme.

Do misky si nasekám na jemno šunku, uzené maso, přidáme vejce, petrželovou nať a hrašku. Dobře promícháme a vznikne nám přiměřeně hustá směs.

Na rozpálenou pánev s trochou oleje uděláme přibližně stejné hromádky dle velikosti rozklepaných kotlet a opečeme z obou stran do zlaté barvy. Vzniklé placky necháme lehce vychladnout a pak vkládáme do kotlet. Náplň nám z nich tak nebude vytékat.

Kotlety zajistíme párátky, obalíme v hladké mouce a dáme zprudka opéct na pánev. Až maso zezlátne, tak jej přendáme do hrnce a na výpeku z kotlet opečeme do pěkné barvy nakrájené cibule a nasekané stroužky česneku, které společně s výpekem přidáme do hrnce ke kotletám. Podlijeme do $\frac{3}{4}$ uvedeným množstvím piva a dusíme velmi zlehka na malém plameni, tak aby se nám do šťávy prolnula chuť piva a surovin z náplně v kotletách. Kotlety poté vyjmeme, odstraníme párátka a dáme kotlety na chvíli pro barvu opéct do trouby. Vzniklou omáčku rozmixujeme, zahustíme dle potřeby a přiloží na požadovanou hustotu instantní jíškou.

Poznámka:

podle chuti solíme, pepříme pepřem tří barev. můžeme přidat i petrželku. Pivo použijeme starobrnno médium