

Borzaska

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kotleta - 4 plátky 800 g
- Brambory velké 5 ks
- Hladká mouka 8 lžíce
- Vejce 1 ks
- Zakysaná smetana 4 lžíce
- Strouhaný tvrdý sýr - Eidam, uzený Eidam 200 g
- Česnek 5 stroužek
- Sůl a černý pepř čerstvě mletý 1 lžička
- Olej na smažení 400 ml

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Maďarsko

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové kotlety naklepeme, osolíme a popepříme.

Mezitím oloupané brambory nastrouháme na hrubém struhadle. Osolené, necháme na chvíli stát a poté vymačkáme šťávu z brambor. Přidejte 1 celé vejce a tolik mouky, tj. asi 6-8 polévkové lžíce), aby těsto nebylo příliš husté, ani příliš řídké.. Přidáme pepř, lisem na česnek propasírujeme 4-5 stroužků česneku (malou část lisovaného česneku dáme stranou a přidáme do zakysané smetany) a celé pořádně promícháme. Maso obalíme v mouce, pak vložíme do těstíčka. Naběračkou maso s těstíčkem přeneseme na páněv s rozpáleným olejem a dáme osmažit, tak aby bylo maso v těstíčku ze všech stran rovnoměrně obalené.

Po usmažení přendáme na talíř. Na tyto obalené vepřové kotlety dáme po 1 lžici kysané smetany, kterou jsme předtím smíchali s trochou lisovaného česneku a posypeme strouhaným eidamem. Pro lepší chuť můžete přidat uzený eidam.

Jako příloha se hodí rýže, vařené brambory, hranolky, americké brambory, krokety