

Kotleta plněná tyrolským špekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kotleta 1 kg
- tyrolský špek 250 g
- cibule 2 ks
- karotka 2 ks
- celer 1 plátek
- vývar s vepřových kosti 1 l
- kmín 1 lžička
- nové koření 6 kulička
- bobkový list 2 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Německo

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřovou kotletu nakrájíme na dvoucentimetrové plátky masa. Ostrým úzkým nožem, uděláme opatrně v plátku kotlety kapsu, přičemž se soustředíme na to, aby nedošlo k proříznutí masa. Nakrájíme cibuli, mrkev, celer a Tirolský špek na kostičky. Na pánvi si vzniklou směs společně promícháme a orestujeme. Necháme ji poté vychladnout. Kotlety s vytvořenou kapsou plníme špekovo-zeleninovou směsí a otvor každé naplněné kotlety zajistíme párátkem. Kotlety z obou stran osolíme, opepříme a poté obalíme v hladké mouce. Na větší pánev si dáme rozpustit dvě lžíce vepřového sádla a obalené kotlety zprudka opečeme z obou stran do zlaté barvy. Opečené kotlety přendáme do většího hrnce, podlijeme vývarem, přidáme kmín, nové koření, bobkový list a dusíme,

dokud není maso měkké. Pokud nám z plnění zůstala trocha náplně, tak ji bez váhání přidáme do vývaru k masu. Zahustíme dle chuti a potřeby máslovou jíškou a podáváme s vařeným bramborem nebo těstovinami. Před podáváním opatrně odstraníme párátka.

Poznámka:

S 1 kg kotlety bez kosti uděláme 6 silných plátků