

Smažené plněné kotlety

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 4 ks
- rostlinný olej 2 lžíce
- slanina 50 g
- červené cibule 2 ks
- tvrdý sýr 80 g
- **Na obalení**
- hladká mouka 3 lžíce
- vejce 2 ks
- strouhanka 6 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety omyjeme, osušíme, vykostíme a do každé z nich ostrým tenkým nožem nakrojíme kapsu, kterou uvnitř slabě potřeme solí. Slaninu nakrájíme na kostičky. Jednu cibuli oloupeme a nakrájíme na větší nudličky. V pánvi rozežřejeme olej, do kterého vložíme kostičky slaniny, pak k nim přidáme cibuli a osmahneme. Sýr nastrouháme na hrubém struhadle a nasypeme na cibulku v pánvičce. Vše dobře promícháme a odstavíme z plotny.

Připravené kapsy naplníme cibulovou směsí. Okraje sklepeneme paličkou, aby se kapsa neotevřela. Kotlety osolíme, opepříme a obalíme v hladké mouce, rozšlehaných vejcích a nakonec ve strouhance. Vyšší vrstvu oleje rozežřejeme v hlubší pánvi a obalené kapsy po obou stranách zvolna (asi 10 minut)

smažíme dozlatova. Oloupeme druhou cibuli, nakrájíme ji na kolečka a pokrm na talíři ozdobíme. Podáváme se šťouchanými brambory.