

Plněný smažený salám

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- salám gothajský 4 plátek
- niva 150 g
- trocha mouka hladká 1 ks
- vejce 1 ks
- dle potřeby strouhanka 1 ks
- dle potřeby olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Asi 3 cm silný plátek gothaje nakrojíme tak, aby v něm vznikla kapsa, do této kapsy vložíme nivu, můžeme ji nakrájet na plátky nebo nastrohat na hrubém struhadle. Sepneme párátkem. Takto vzniklou kapsu obalíme v trojobalu - hladké mouce, vejcích a strouhance. Osmažíme na oleji dokřupava, nejlépe ve fritovacím hrnci. Nesolíme, niva je dostatečně slaná.