

Moravská kapsička

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové kotlety 4 ks
- trocha soli a pepře 1 ks
- moravská klobása 1 ks
- vejce vařená natvrdo 2 ks
- cibule 1 ks
- hořčice 2 lžička
- feferonky podle chuti 1 ks
- ementál 2 plátek
- trocha hladké mouky 1 ks
- olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kotlety nařízneme ke kosti tak, aby vznikla kapsa. Maso osolíme a opeříme na povrchu i uvnitř. Do každé kapsy vložíme tenké plátky moravské klobásy, půl vajíčka, několik tenkých koleček cibule, půl lžičky hořčice, feferonku a půl plátku sýra. Kapsu pevně spíchneme párátkem, aby náplň nevytekla. Naplněnou kotletu obalíme v hladké mouce a usmažíme ve vyšší vrstvě rozpáleného oleje.