

Kotlety plněné bryndzou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové kotlety 4 ks
- Bryndza 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Rostlinný olej 3 lžíce
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Zelené olivy 3 lžíce

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Bryndzu rozmělníme vidličkou, přidáme na kostičky nakrájené olivy, prolisovaný česnek, sůl, pepř a vše důkladně promícháme. Kotlety omyjeme, osušíme, nožem každou podélně rozřízneme tak, aby ve středu vznikla kapsa. Kapsu naplníme bryndzovou nádivkou a zašijeme nití. Na rozpáleném oleji kotlety smažíme asi 4 minuty po každé straně. Osolíme a opepříme je těsně před dokončením. Podáváme s hranolky a zeleninovým salátem.