

Kotlety plněné brynzou II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

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

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Brynzou rozmícháme s prolisovaným česnekem, na drobno nakrájenými olivami, osolíme, opepříme. Kotlety nakrájíme tak, aby vznikly kapsy, naplníme brynzou a kapsy zašijeme. Na oleji smažíme 4 minuty z každé strany. Maso osolíme a opepříme před dokončením. Podáváme s hranolky a zeleninovým salátem.