

Plněné kozí rohy

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- kozí rohy (nad 15cm) 10 ks
- olej na smažení 1 ks
- **náplň**
- kurkuma 0.5 lžička
- kuřecí stehno 100 g
- olivový olej 1 lžíce
- sůl 0.5 lžička
- drcený pepř tří barev 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Chorvatsko

Počet porcí: 1

Postup:

Smícháme drcený pepř tří barev, kurkumu, olivový olej. Po promíchání uložíme do teploty asi kolem +5°C.

Z kozích rohů uřízneme stonky a tenkým nožem (vykostovačem) opatrně vyřízneme jádřínek a blanky se semínky. Jednoduše je vykucháme.

Stehno vykostíme, zbavíme kůže a maso umeleme. Pak maso smícháme se směsí koření a podle chuti osolíme.

Kozí rohy plníme směsí. Nejlépe to jde rukojetí malé lžičky.

Rozehřejeme je si vhodnou pánev a rohy restujeme asi 1 minutu z každé strany. Podle potřeby můžeme přidat více času, aby se maso propeklo. Minuta by však měla stačit.

Podáváme s přílohou podle fantazie.