

Tamburášek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kůzlečí kotleta 4 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- olej 5 lžíce
- šunka 4 plátek
- tavený sýr 1 ks
- máslo 1 lžíce
- mouka na obalení 1 ks
- vejce 1 ks
- strouhanka na obalení 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

V kotletách prořízneme kapsu, naklepeme je, osolíme, opepříme a do kapsy vložíme plátek šunky. Maso obalíme v mouce, ušlehaném vejci, strouhance a osmažíme je na oleji. Hotové rozložíme na plech nebo alobal. Na každou kotletu dáme 1/4 taveného sýra a vsuneme do horké trouby. Jakmile se sýr rozpustí, kotlety vyjmeme. Podáváme horké.