

Plněné salámové kapsy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 2

- Kolečka gothaje 1,5 cm silná 4 ks
- Sýr 2 plátek
- Česnek 2 stroužek
- Cibule 40 g
- Dijonská hořčice 1 ks
- Ostrý kečup 1 ks
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Strouhanka 1 ks
- Olej na smažení 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Do koleček gohajskeho salámu (se slupkou 1,5 cm silná) prořízneme kapsu. Nesmíme doříznout až do okraje. Z vnitřní jedné strany kapsu vymažeme hořčicí, z druhé ostrým kečupem a přiložíme k sobě, promazáváme jenom trošku. Smícháme pokrájené olivy, cibuli a prolisovaný česnek. Plátkový sýr si překrojíme na polovinu. Do salámové kapsy dáme půl plátku sýra přeloženého na polovinu a dovnitř dáme směs oliv česneku a cibule. Ze salámu opatrně odstraníme slupku. Kapsu spícháme párátky a obalíme v trojobalu - ve vajíčku a strouhance obalíme 2x. Obalený salám usmažíme na oleji, vytáhneme párátko a podáváme s různě upravenými bramborami

