

Plněné prsteny z gothaje

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- salám gothajský 10 plátek
- olej na smažení 1 ks
- vejce 1 ks
- hermelín 0.5 ks
- kečup 1 ks

Doba přípravy: 15 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravené plátky gothaje by měly být asi 1,5 cm silné. Pomocí vykrajovátka vykrojíme střed každého plátku (zbylý salám můžeme využít např. do ražniči).

Na pánvi rozežřejeme olej. Kolečka salámu osmažíme z jedné strany. Zatím v misce rozšleháme vejce a smícháme je s nadrobno nakrájenou polovinou hermelínu. Lžičkou vkládáme vaječnou směs do vykrojeného středu koleček a smažíme, dokud nezhoustne.

Poznámka:

Podáváme ozdobené kečupem s čerstvým pečivem.