

Obalovaná kuřecí kapsa se šunkou a hermelínem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 2 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- **Náplň:**
- Šunka 200 g
- Hermelín 200 g
- **Na obalení:**
- Hladká mouka 150 g
- Strouhanka 200 g
- Vejce 2 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prso si nakrájíme na 2 stejné plátky, ty opatrně přes fólii naklepeme paličkou nebo rukou. Osolíme a opepříme.

Připravíme si do misky náplň. Šunku a hermelín nakrájíme na malé kousky a vše promícháme. Směs vložíme na plátky kuřecích prsou a zavineme rukou tak, aby nám směs nevytekla a můžeme spíchnout párátkem.

Tyto kapsy obalíme v mouce, vajíčku, opět v mouce a vajíčku a poté ve strouhance. 2x to obalujeme, abychom měli větší jistotu, že nám hermelín z kapsy nevyteče.

Smažíme ve fritéze v rozpáleném oleji.

Po usmažení a okapání položíme na papírovo utěrku, aby nám vsákla přebytečný olej a opatrně odstraníme párátka.

Podáváme s brambory, hranolky.