

SMRADLAVÁ KAPSA

Suroviny (4 osoby):

1 kg kotlet
balíček tvarůžků
150 g šunky
naťová cibulka
3-4 vajíčka
sůl, pepř, libovolné koření
sádlo na smažení

Postup:

Nejprve si vytvoříme směs. V míse smícháme tvarůžky nakrájené na kostičky, jemně nakrájenou naťovou cibulku a 1 vejce. Kotletu vždy nakrojíme a dokrojíme další plátek, aby vznikl motýlek. Naklepeme, okořeníme dle chuti a sepne boky párátkem. Horní otvor naplníme směsí. Opět sepne a obalíme nejprve ve strouhance, poté ve vejci. Smažíme ve vyšší vrstvě tuku. Poté rozložíme na plech a necháme dopéct na 30 minut na 180 °C. Jako přílohu podáváme vařené brambory a zeleninu.

Autor: Jana Rotkögelová

