

KUPKY

Suroviny (4 osoby):

4 kotlety
4 plátky uzeného masa
4 plátky kuřecích prsou
750 g mletého ochuceného masa
bránice
sůl, pepř, libovolné koření
kápie na ozdobu
vejíčko na ozdobu

Postup:

Kotletu okořeníme podle chuti. Poté potřeme vrstvou mletého masa. Na ní položíme uzený plátek a poté opět následuje vrstva mletého masa. Dále položíme plátek kuřete, na který opět dáme mleté maso. Ozdobíme kápií. Uplácáme do kupky, zabalíme do bránice a dáme péct. Trochu podlejeme vodou a pečeme přikryté na 180 °C asi hodinu. Pak odkryjeme a necháme zrůžovět. Jako přílohu podáváme bramborové placičky, vařené vejíčko a zeleninu na ozdobu.

Autor: Jitka Suchá

