

Kotlety plněné celerem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

2481 kalorií , 0 g cukrů , 262 g tuků , 15 g bílkovin

Autor: Evík

Odkaz: <https://srecepty.cz/kotlety-plnene-celerem>

Příprava

Vezmeme 4 větší vepřové kotlety a opatrně je nařízneme, aby vznikla kapsa a osolíme je.

Vytvoříme si v míse směs z nahrubo nastrouhaného celeru, strouhanky, vajec, petrželové natě a muškátového květu.

Důkladně promícháme. Kapsy touto směsí naplníme a pak zašijeme nebo zavážeme. V pánvi rozpálíme olej a kapsy na něm zprudka opečeme, poté podlijeme vodou a dodusíme doměkka.

Ingredience

- ✓ 4 plátky vepřové kotlety
- ✓ 1 bulvový celer
- ✓ 2 lžíce strouhanky
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1 lžíce petrželové natě
- ✓ špetka muškátového květu
- ✓ 250 ml rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Zelenina, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

