

Plněná cuketová kolečka



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 30min , Porce: 4

2306 kalorií , **3 g** cukrů , **203 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-cuketova-kolecka>

Příprava

Cuketu nakrájíme na kolečka silná asi 1/2 cm. Osolíme je a opeříme. Necháme je chvíli stát a zatím si připravíme náplň: v misce smícháme strouhaný sýr, anglickou slaninu nakrájenou na malinké kostičky, vejce a sušený česnek. Na polovinu připravených cuketových koleček dáme po lžičce náplně a přikryjeme druhou polovinou koleček. Naplněnou cuketu obalíme v hladké mouce, rozšlehaném vejci a strouhance. Vůbec nevadí, když nám při obalování trochu náplně vyteče, díky sýru zůstane náplň při smažení na cuketě. Kolečka zvolna usmažíme v rozehřátém oleji dozlatova. Podáváme s vařeným bramborem a tatarskou omáčkou.

Ingredience

- 1 větší, ale ještě nepřerostlá cuketa
- sůl a pepř podle chuti
- Náplň: 50 g anglické slaniny
- 50 g strouhaného sýra
- 1 vejce
- 1/2 lžičky česneku - sušené koření
- směs
- hladká mouka, vejce a strouhanka na trojobal
- olej

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Zelenina, Rychlovka, Rodina, Hlavní chod

