

Vepřová kapsa plněná slaninou, mozzarellou a klobásou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: kuchtik.honza



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 4 plátek
- Mozzarella 100 g
- Klobása 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý čerstvě mletý 1 špetka
- Sladká paprika 1 špetka
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 1 lžička
- Olej rostlinný 1 lžíce
- Bílé víno suché 1 dl

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu nakrájíme na plátky, ty pak naklepeme, osolíme a opepříme. Ze sladké mleté papriky, oleje a prolisovaného česneku vytvoříme marinádu.

Touto marinádou z obou stran plátky kýty potřeme.

Mozzarellu nakrájíme na plátky a anglickou slaninu a klobásu nakrájíme na kostičky, které krátce orestujeme nasucho na pánvi. Na plátek vepřové kýty vložíme plátky mozzarely, orestovanou anglickou slaninu a klobásu. Vše zabalíme do kapsy a spícháme párátkem.

Kapsy zprudka osmahneme na pánvi na oleji a výpeku ze slaniny a klobásy, aby se maso zatáhlo.

Poté kapsy přendáme na pekáč a dopečeme při 200°C v troubě cca 10 minut. Na pánev s výpekem vlijeme bílé víno, zamícháme a provaříme, aby se odpařil alkohol.

Mezitím se nám kapsy v pekáči opekly. Maso vložíme na talíř a výpek z pekáče vlijeme do pánve s prvním výpekem. Dochutíme solí a pepřem a zjemníme lžičkou másla.

K plněným kapsám se výborně hodí opečené brambory ve slupce, hranolky, krokety, americké brambory.