

Vepřové žebírko plněné žampiony, šunkou a vejcem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová pečeně s kostí 1 kg
- žampion 100 g
- slanina 100 g
- šunka 100 g
- vejce 2 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

1. Z pečeně odstraníme částečně kost a pak ji naporcujeme na silnější plátky cca 2 cm tlusté, plátky podélně rozřízneme
2. Slaninu nakrájíme na kostičky a na roztavené slanině osmahneme nakrájenou cibuli, šunku a žampióny, směs zahustíme vejcem, osolíme a opepříme
3. Vychladlou směsí plníme kapsy v maso, otvory uzavřeme párátky
4. Plněné plátky masa dáme do pekáče, osolíme, poprášíme moukou, přidáme sádlo, podlijeme vodou a dáme péct do rouby vyhřáté na 200 °C, během pečení poléváme vzniklou šťávou a podléváme teplou vodou
5. Když je maso měkké, šťávu zaprášíme moukou a zjemníme lžičkou másla.

Doporučení:

Takto připravené vepřové kapsy podáváme například s opečenými brambory a restovanou zeleninou.