

Vepřová kapsa plněná mozzarellou v košilce ze sušené šunky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Vytvoříme kapsu a vložíme do ní plátky mozzarely a provensálského koření



Kapsu opepříme a obalíme ve schwarzwaldské šunce a vložíme na rozpálenou pánev



Smazíme ze všech stran na trošce oleje. Poté maso vyjmeme a do výpeku přidáme vodu se škrobem, lžičku másla a ochutíme

Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 4 plátek
- Mozzarella 100 g
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Škrob 1 špetka
- Schwarzwaldská šunka 12 plátek
- Provensálské koření 1 špetka
- Olej 2 lžíce
- Škrob 0.5 lžička
- Máslo 1 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Bez lepku

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou kýtu rozdělíme na 4 plátky. V každém plátku uděláme nožem kapsu a lehce naklepeme. Do kapsy vložíme plátek mozzarely s trochou provensálského koření.



Vepřovou kapsu poté obalíme 3 plátky schwarzwaldské šunky(nebo můžeme použít jinou sušenou šunku) a vložíme na rozpálenou pánev s olejem.



Smažíme na oleji cca 5 minut ze všech stran.



Poté maso dáme stranou a do výpeku přidáme vodu smíchanou se škrobem, dle chuti dochutíme(sůl, pepř, česnek,...), přidáme lžičku másla na zjemnění chuti a můžeme podávat.



Přílohou můžou být vařené nebo opečené brambory, hranolky, krokety nebo jen pečivo.