

Plněné vepřové kapsy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 4 plátek
- hladká mouka 20 g
- máslo 20 g
- olej 3 lžíce
- voda 1 dl
- sůl 1 špetka
- **Náplň**
- šunka 4 plátek
- hermelín 4 plátek
- petrželka 1 hrst
- hořčice 1 lžíce

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátek masa mírně naklepeme, osolíme, potřeme hořčicí, přikryjeme plátkem šunky, doprostřed dáme plátek hermelínu, vše posypeme drobně nakrájenou petrželkou a přehneme
2. Spojíme párátkem a zaprášíme hladkou moukou
3. Na rozpáleném oleji kapsy zprudka orestujeme z obou stran, přidáme vodu a na mírném ohni

podusíme doměkka

4. Když chceme více šťávy přidáme trochu masového vývaru a ještě chvíli dusíme.

Doporučení:

- Podáváme např. s vařenými bramborami a zeleninovým salátem.

Poznámka:

podle chuti solíme