

Vepřová kapsa plněná sýrem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- libové vepřové maso v celku (pečeně) 500 g
- plísňový sýr 120 g
- trocha sůl a pepř 1 ks
- sádlo 1 lžíce
- pórek 1 ks
- česnek 4 stroužek
- brambory 500 g
- kmín 1 špetka
- kousek máslo 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso očistíme, opláchneme a osušíme. Velmi ostrým nožem do středu pečínky vyřízneme otvor tak velký, aby se kapsa dobře plnila. Maso bychom neměli doříznout až ke krajům.

Sýr pokrájíme na kostičky a čistýma rukama jím naplníme vzniklou kapsu (vnitřek kapsy nemusíme solit ani pepřit, plísňové sýry bývají velmi pikantní samy o sobě).

Naplněnou kapsu zašijeme pevnou režnou nití, jinak by sýr během pečení mohl z kapsy celý vytéct. Drobným únikům sýrové hmoty se však zabránit nedá, naopak dodá výbornou chuť vzniklému výpeku.

Zašitou pečínku vložíme do pekáčku a lehce podlijeme vodou. Shora ji potřeme sádlem, osolíme a opepříme. Na závěr přihodíme celé oloupané stroužky česneku. Pečeme pod poklicí v přehřáté troubě při 200 °C. Po 30 minutách sundáme poklici a za občasného podlévání necháme dopéct dozlatova.

Hotové maso vyndáme z pekáčku, odst raníme reznou nit a po chvilce nakrájíme na plátky.

Podáváme s vařenými brambory (přidáme pár zrněk kmínu), které po uvaření orestujeme na pánvi s pokrájeným pórkem a máslem.