

Česnekové kapsy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- maso vepřové 4 plátek
- česnek 4 stroužek
- majoránka 1 ks
- slanina anglická 150 g
- olej na smažení 1 ks
- hermelín 2 ks
- sůl 1 ks
- pepř 1 ks
- cibule 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Česnek oloupeme a utřeme se solí. Plátky masa omyjeme, osušíme, rozklepeme, osolíme, opepříme a po jedné straně bohatě potřeme utřeným česnekem. Pak maso posypeme majoránkou. Hermelín rozpůlíme, jednotlivé kousky zabalíme do slaniny a nakonec položíme doprostřed plátku masa. Plátek přehneme a propíchneme párátkem. Opečeme na oleji z obou stran dozlatova.

Cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a orestujeme ji ve výpeku. Pak přidáme masové kapsy, podlijeme trochou vody a pomalu dusíme doměkka. Pokrm podáváme s bramborami nebo rýží.