

Čertova kapsa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová kýta 500 g
- Drůbeží játra 200 g
- Cibule 1 ks
- Zeleninové lečo 1 sklenice
- Hořčice plnotučná 4 lžička
- Máslo 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks
- Tuk 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Játra nakrájíme na nudličky, osmahneme na zpěněné cibulce, opepříme, smícháme s lečem. Maso nakrájíme na plátky, naklepeme, osolíme, opepříme, lehce potřeme máslem a hořčicí a naplníme játry s lečem. Lehce potřeme olejem a zatočíme. Spojíme párátky, okraje trochu zploštíme a pečeme do měkka po obou stranách. Vypečený tuk podlijeme trochou vody, povaříme. Podáváme s knedlíky.