

Vepřové závitky se slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- libová vepřová krkovička 600 g
- vepřové ledvinky 200 g
- anglická slanina 200 g
- kysané zelí 1 kg
- zakysaná smetana Yoplait Chef de Crème 250 g
- česnek 8 stroužek
- cibule 2 ks
- suché bílé víno 250 ml
- francouzská hořčice 2 lžíce
- sladká paprika 50 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky krkovičky hodně rozklepeme. Posolíme, potřeme hořčicí a necháme odležet. / Na oleji osmažíme česnek s cibulí a přidáme na drobno nakrájené vepřové ledvinky a anglickou slaninu. / Směs restujeme asi 5 minut, poté přidáme půl dávky zelí a zasypeme sladkou paprikou a dobře promícháme. / Takto hotovou směs rovnoměrně rozdělíme na naklepané plátky krkovičky. / Na dno zapékacích misek dáme druhou polovinu kysaného zelí a přidáme naplněnou krkovičku. / Zalijeme

polovinou vína a dáme péct do trouby předem přehřáté na 200 °C. / Po 20 minutách přidáme zakysanou smetanu rozšlehanou se zbytkem vína a pečeme dalších 10 minut. /

Poznámka:

Zakysanou smetanu mějte pokojové teploty, po přidání do horkého pokrmu se nesrazí.