Vepřové měšce

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 plátek
- Anglická slanina 8 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Paprika sladká mletá 1 špetka
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sádlo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Smetana ke šlehání 1 dl
- Klobása 100 g
- Vejce natvrdo 2 ks
- Masový vývar 3 dl
- Kysané zelí 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa omyjeme a osušíme. naklepeme z obou stran, osolíme a opepříme. Zelí důkladně vymačkáme. Oloupanou cibuli nakrájíme na tenká půlkolečka a klobásu podle potřeby oloupeme, překrojíme podélně na půlky a ty ještě rozkrojíme na čtyři části.
Na každý plátek masa položíme 2 plátky slaniny, 2 dílky klobásy, zelí, půlku oloupaného vejce a

cibuli. Naplněné plátky opatrně, ale pevně svážeme do měšců a v kastrolu je zprudka opečeme ze všech stran na rozehřátém sádle (asi 8 minut). Měšce poprášíme paprikou, podlijeme 1 dl horkého vývaru a dusíme pod pokličkou asi 50 minut doměkka. Podle potřeby maso podléváme masovým vývarem. Měsce vyjmeme a uložíme v teple. Do šťávy přilijeme zbytek vývaru a povaříme 4 minuty. Pak vešleháme mouku rozmíchanou ve smětaně, osolíme, opepříme a povaříme na mírném ohni 8 minut za stálého míchání. Na závěr vrátíme měšce zpět a prohřejeme.