

Plněné vepřové kapsy

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Vepřová plec bez kosti 1 kg
- Kopřivy 1 hrst
- Pažitka 1 lžíce
- Petrželka 1 lžíce
- Kopr 1 lžička
- Česnek 6 stroužek
- Vejce 2 ks
- Houska 3 ks
- Anglická slanina 150 g
- Sůl 1 špetka
- Olej 5 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřovou plec nakrájíme na 4 cm plátky, osolíme a do středu plátků nožem prořízneme kapsu pro náplň. Mezitím připravíme náplň - nasekáme bylinky, utřeme česnek a nakrájíme housky na kostky 1 x 1 cm, vše smícháme s vajíčkem, olejem a osolíme. Vzniklou hmotou plníme kapsy, obtočíme plátkem slaniny, vložíme do zapékací misky a pečeme přikryté, podlité při 180 °C cca 50 minut. Podáváme se

salátem nebo s bramborami.