

Plněné kapsy z vepřové panenky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 55min , Porce: 4

3518 kalorií , **1 g** cukrů , **297 g** tuků , **198 g** bílkovin

Autor: Jana Smidži

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-kapsy-z-veprouve-panenky>

Příprava

Cibuli, anglickou slaninu a kuřecí játra si nakrájíme nadrobno. Na pánev s kouskem másla dáme zpěnit cibuli, pak přidáme anglickou slaninu a játra. Chvilí opékáme, pak osolíme a zalijeme rozšlehanými vejci, do kterých jsme přidali pokrájenou pažitku. Mícháme do zhoustnutí, pak odstavíme. Vepřovou panenku si nakrájíme na špalíčky (asi 5 cm dlouhé). Do každého špalíčku nařizneme kapsu, vevnitř osolíme, opepříme, naplníme připravenou směsí a sepneme párátky. Na pánvi rozežřejeme trochu oleje a kapsy z každé strany zprudka opečeme. Osolíme z obou stran, podlijeme a dusíme doměkka (asi 5 - 8 minut, podle toho, jak kdo má rád propečené maso). Kapsy vytáhneme z pánve a udržujeme v teple. Výpek zaprášíme moukou a provaříme. Podáváme přelitě výpekem s různě upravenými brambory.

Ingredience

- 800 g vepřové panenky
- 250 g kuřecích jater
- 100 g anglické slaniny
- 1 menší cibule
- kousek másla
- 3 vejce
- 1 lžička pažitky
- sůl
- pepř
- olej
- lžička hladké mouky

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Labužník, Hlavní chod

Tip k receptu

Jestliže vám zbyla náplň, můžete ji podávat jako přílohu k masu.



