

# Šumavská kapsa



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

**2342** kalorií , **5 g** cukrů , **159 g** tuků , **171 g** bílkovin

**Autor:** Mall

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/sumavska-kapsa>

## Příprava

Do silněji nakrájených kotlet uděláme nožem kapsu, osolíme a opeříme. Na plátek slaniny klademe plátek jater, plátek cibule, trochu uvařených sušených hub, opeříme, svineme do roličky a vložíme do otvoru v mase.

Upevníme párátkem. Zbylou nakrájenou cibulku usmažíme na pánvi, vložíme kotlety, podlijeme vodou z hub a dáme péci. Měkké maso vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou a orestujeme. Nakonec zalijeme vývarem a provaříme.

## Ingredience

- 750 g vepřových kotlet
- sůl
- pepř
- 75 g slaniny
- 100 g vepřových jater
- 120 g cibule
- 15 g sušených hub
- 60 g ztuženého rostlinného tuku
- 5 dcl vývaru
- 40 g hladké mouky

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Maso, Něco extra, Zkušený kuchař, Hlavní chod