

Plněná vepřová krkovička



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 40min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 25min , Porce: 4

7665 kalorií , **20 g** cukrů , **640 g** tuků , **485 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnena-veprova-krkovicka>

Příprava

Rezne naklepeme, osolíme, okoreníme a chvíľu necháme odstáť. Cibul'u pokrájame na drobné kocky, speníme na oleji, pridáme nakrájanú slaninu, na kocôčky nakrájané feferónky a restujeme. Pridáme nakrájanú kapiu, osolíme, okoreníme čiernym korením, vlejeme rozšľahané vajcia a miešame do stuhnutia. Nakoniec vmiešame nastrúhaný syr a nasekanú petržlenovú vňať. Odležané mäso rozložíme na dosku, každý plát naplníme pripravenou plnkou a zviníme. Previažeme niťou, alebo prichytíme špáradlami. Rolky prudko opečieme v panvici na rozpálenom oleji, potom ich preložíme do ohňovzdornej misy, polejeme výpekcom, podlejeme vodou a pečieme vo vyhriatej rúre asi 45 minút. Občas podlejeme mäso vodou a prelejeme vypečenou šťavou. Plnenú krkovičku podávame so zemiakmi.

Ingredience

- 4 plátky z vepřové krkovice
- 100 g uzeného sýra
- 100 g slaniny
- 2 feferonky
- 3 vejce
- 1/2 sklenky sterilované papriky (kapie)
- 1 cibule
- špetka soli
- špetka pepře
- 1 lžíce nasekané petržele

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Nemusíme použít kapiu, ak pridáme čerstvé farebné papriky, jedlo bude farebnejšie.



