

# Vepřová kapsa plněná hlívou ústříčnou



## Suroviny

700 g vepřové kýty  
200 g hlívy ústříčné  
50 g anglické slaniny  
1 cibule  
zelená petrželka  
sůl  
mletý pepř  
olej (sádlo)  
2 lžíce hladké mouky

## Postup

Nejdříve si připravíme náplň z hlívy ústříčné. Cibuli oloupeme a nakrájíme. Také houby a anglickou slaninu nakrájíme na kousky. Na pánvi rozpálíme olej (asi 1 lžíce) nebo sádlo, rozpustíme na něm slaninu a osmahneme cibulku. Potom přidáme houby a opékáme až změknou. Směs necháme vychladnout a potom do ní zamícháme jemně nasekanou zelenou petrželku. Z vepřové kýty si nakrájíme kapsy. Postupujeme tak, že první plátek nedokrojíme

úplně dolů, dokrojíme až druhý tenký plátek. Oba spojené kousky masa rozevřeme a lehce rozklepneme. Plátky masa po obou stranách osolíme a opeříme. Takto si vytvoříme potřebný počet "kapes", které budeme plnit připravenou houbovou směsí. Na polovinu masového plátku naneseeme houbovou směs tak, aby nedosahovala až těsně k okraji, přeložíme a okraje buď sklepneme paličkou na maso nebo spojíme jehlou na závitky. Každou kapsu lehce poprášíme hladkou moukou a rychle osmahneme na rozpáleném oleji či sádle z obou stran. Přeneseme do zapékačské misky, přelijeme olejem zbylým po opékání a ještě trochu podlijeme vývarem. V troubě předehřáté asi na 200 stupňů pečeme asi půl hodiny - záleží na velikosti kapes. Podáváme z bramborem a zeleninovou oblohou (na obrázku je ještě doplněna kolečkem kompotovaného ananasu).

Poznámka: Místo hlívy ústřední můžeme použít i jiné dostupné houby, třeba i sušené. Ty však předem namočíme do vody, aby nabobtnaly.