

Krúťí prsíčka plněná kyselým zelím



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 6

1903 kalorií , **15 g** cukrů , **86 g** tuků , **208 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/kruti-prsicka-plnena-kyselym-zelim>

Příprava

Maso umyjeme, osušíme a nakrojíme tak, aby sme dostali čo najväčší plát. Mierne naklepeme, osolíme a okoreníme. Slaninu pokrájame na kocky a opečieme na suchej panvici, pridáme očistené pokrújané šampiňóny a dusíme asi 10 minut. Polovicu vychladnutých šampiňónov rozložíme na mäso, posypeme asi 1/3 vytlačenej kapusty a pokrújaných jablák, cukrom, mletým a kari korením a zvyškom šampiňónov. Mäso zavinieme a previažeme niťou. Na pekáči rozohrejeme maslo s olejom a roládu zo všetkých strán opečieme. Obložíme zvyškom kapusty, jablák, slaninkou a zakryté dusíme v rúre asi 35 minut při 150°C. Podlievame jablkovou šťavou. Odokryjeme a dopekáme asi 15 minut.



Tip k receptu

Roládu pokrájame a podávame s opečenými zemiakmi a kyslou smotanou.

Ingredience

- ✓ 800 g krúťích prsíček
- ✓ 600 g kyselého zelí
- ✓ 150 g čerstvých žampionů
- ✓ 150 g dobre vyuzené slaniny
- ✓ 3 lžíce olivového oleje
- ✓ 2 lžíce másla
- ✓ 2 jablka
- ✓ 150 ml jablkového džusu
- ✓ špetka kari koření a mletého pepře
- ✓ 1 lžíce cukru krystal
- ✓ sůl podle potřeby

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Rodina, Hlavní chod