

# Vepřové involtini s rajčetem a fetou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min  
Celkový čas: 25min , Porce: 2

304 kalorií , 0 g cukrů , 20 g tuků , 21 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-involtini-s-rajcetem-a-fetou>

## Příprava

Maso naklepeme na velmi tenké plátky, osolíme a opeříme. Sýr nakrájíme na kostky, přidáme nakrájená, semínek zbavená rajčata, prolisovaný česnek, trošku olivového oleje, petrželku a promícháme. Můžeme přidat i nasekanou bazalku. Náplň naplníme plátky masa a poté je srolujeme. Celé je obalíme slaninou. Na troše oleje je prudce osmahneme ze všech stran, pak snížíme teplotu a za občasného podlévání udusíme doměkka. Trvá to tak 15 minut. Podáváme se zeleninou, bramborami, jestli nám náplň zůstala, přidáme ji na talíř.



### Tip k receptu

Náplň si přispůsobíme dle sebe, můžeme přidat i špenátové lístky, nebo brokolici, papriku, šunku...

## Ingredience

- ✓ 4 menší plátky vepřového masa
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ 100 g fety
- ✓ 4 rajčata
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1 lžíce petrželové natě
- ✓ trochu olivového oleje
- ✓ 10-12 plátků slaniny
- ✓ asi 1-2 dcl masového vývaru

## Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Rychlovka, Labužník, Hlavní chod

