

# Závitky dvou barev s kapustou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

- 2 silnější plátky masitější vepřové krkovice
- 4 tenké plátky uzené krkovice
- 100 g anglické slaniny
- 2 lžíce vepřového sádla
- 1 menší kadeřavá kapusta
- 1 cibule

## Postup

Plátky krkovice lehce naklepeme, potřeme trochou prolisovaného česneku, utřeného se solí, posypeme majoránkou a na každý položíme 2 tenké plátky uzené krkovice. Zavineme, zajistíme párátky, v zapékacím kastrolu na rozpáleném sádle prudce ze všech stran osmahneme a vyjmeme. Na jejich místě zpěníme na proužky nakrájenou cibuli, přidáme proužky anglické slaniny a po chvíli i kapustu, rovněž pokrájenou na široké pruhy. Zalijeme trochou vody s rozmíchanou česnekovou pastou, okořeníme majoránkou a dobře promícháme. Přidáme závitky, překryjeme kapustou a pod poklicí podusíme. Asi po 20 minutách poklici sejmem, kapustu ze závitků shrneme a v předehřáté troubě vše při 200°C dopečeme