

Hanácké plněné kapsy s valašskou pohankou

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg libové vepřové kýty (ořech)
200 g drůbežích jater
12 plátků anglické slaniny
cibule červená
cibule žlutá
0,5 l světlého pšeničného piva
100 g škvařeného sádla, másla nebo jiného tuku
sůl
MAGGI Zlatý Slepíčí bujón
MAGGI Bylinky česnek a petržel
pohanka
česnek
slanina
cibulka
másla

Postup

Odblaněná játra nakrájíme na proužky, osmažíme na části másla s cibulkou a přidáme kostku MAGGI Bylinky česnek a petržel. Z vepřové kýty nakrájíme 12 řízků, rozklepeme je, osolíme, poklademe je játry a zavineme, okraje upevníme párátky. Kapsy poprášíme moukou, vložíme na pekáček s rozehřátým sádlem, orestujeme, poté je podlijeme vývarem z MAGGI Zlatého slepičího bujónu a světlým pšeničným pivem a dusíme v troubě pod poklicí. Ke konci tepelné úpravy poklici sejmem, aby řízky zčervenaly a nakonec přidáme zbývající máslo. Základní úprava pohanky: Pohanku vypereme, spaříme na sítu. Pro 4 osoby stačí 1 balíček pohanky. Na oleji zpěníme cibulku, vsypeme vypranou pohanku, osolíme, opepříme, chvíli pražíme a pak zalijeme vývarem z MAGGI Sypkého slepičího bujónu, asi 2 prsty nad pohanku tak, jako bychom dělali rýži. Pod pokličkou udusíme do měkka asi 20 minut. Poté ji scedíme, na sádle orestujeme cibulku a česnek, přidáme pohanku a prohřejeme.