

Kapustové taštičky s mletým vepřovým masem

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

800 g vepřového mletého masa

8 listů kapustových listů

100 g drůbežích jater

2 vejce

1 červená cibule

oregano

tymián

sůl

pepř

Příloha:

bramborová sláma

Postup

Kapustové listy spaříme, lehce naklepeme plochou stranou paličky. Listy naplníme směsí vepřového mletého masa cibule, jater, vajec, oregana a tymiánu, soli a pepře. Pak je důkladně zabalíme a vložíme do zapékací misky. Podlijeme vodou a dusíme 20 minut. Jako přílohu podáváme smaženou bramborovou slámu: hrubě nastrouhané brambory na delší pásy, máčené chvíli ve vodě k odstranění části škrobu a pak upečené téměř bez tuku na pánvi dozlatova.