Bůčkové řezy v kapustě

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: lab 23888

Suroviny

Ingredience:
600 g libového vepřového bůčku nebo krkovičky
1 menší kapusta
250 ml smetany na šlehání
olej
sůl
pepř
4 stroužky česneku

Postup

Příprava:
Bůček nakrájíme napříč vlákna na malé plátky (doporučuji použít bůček opravdu libový, může být i prorostlá krkovička), naklepeme, osolíme, opepříme. Plátky opečeme na troše oleje (na teflonové pánvi bez oleje). Kapustu nakrájíme na proužky jako zelí, spaříme ve slané vodě. Do zapékací misky vyrovnáme na dno plátky masa, přikryjeme kapustou, urovnáme. Polijeme smetanou na šlehání s rozmíchaným rozetřeným česnekem s trochou soli a pepřem. Pečeme ve střední troubě zpočátku přikryté pokličkou nebo alobalem, pak odkryté.

Doporučená příloha:
štouchané brambory