

## VEPŘOVÉ ROLÁDKY PLNĚNÉ KYSELÝM ZELÍM

### Suroviny:

4 plátky vepřové krkovičky nebo kýty  
10 až 15 dkg anglické slaniny  
sádlo  
1 cibule  
1 červená paprika – může být i sterilovaná  
1 hrnek kyselého zelí  
sůl, pepř, popřípadě trocha vegety

### Postup:

Na sádle zpěníme cibuli, přidáme nadrobno nakrájenou anglickou slaninu, zelí a papriku pokrájenou na proužky. Vše promícháme a krátce orestujeme. Poté necháme chvíli odležet. Plátky masa naklepeme, osolíme, opeříme a po celé ploše poklademe připravenou směsí se zelím. Zavineme a sepneme jehlou na roládky, aby se při vaření nerozpadaly. Na sádle zprudka opečeme, podlijeme vodou a dusíme doměkka. Nakonec můžeme nechat v troubě zapéct, aby maso získalo pěknou barvu. Vypečenou šťávu z masa trochu zaprášíme moukou a použijeme k polévání přílohy, kterou mohou být brambory nebo rýže.

*Autor: Pavla Helbichová*

