

## Ingrediencie

1 kg bravčového mäsa, 1,5 kg kyslej kapusty, mleté čierne korenie, soľ, 1 cibuľa, 450 g oravskej slaniny, olej

## Postup

Na oleji osmažíme nadrobno nakrájanú cibuľu. Pridáme 100 g nakrájanej slaniny a spolu osmažíme. Nakoniec pridáme 0,5 kg kapusty (bez šťavy) a spolu podusíme.

Mäso nakrájame na rezne, vyklepeme, okoreníme, posolíme a jednotlivé rezne naplníme pripravenou podusenou kapustou. Mäso preložíme na polovicu a spojíme páratkom. Na spodok pekáča rovnomerne rozložíme kapustu, na kapustu poukladáme pripravené mäso a na každý kúsok mäsa uložíme plátok nakrájanej slaniny. Zakryjeme alobalom a pečieme pri teplote 210 stupňov asi 1 hodinu. Potom alobal odkryjeme a mäso dopečieme. Podávame so [zemiako vými knedlíčkami](#).

