

Španělský krutí ptáček s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- krutí prsa 4 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- ostrá hořčice 1 lžíce
- vařená vejce 2 ks
- sladkokyselá okurka 2 ks
- anglická slanina 80 g
- šunka 4 plátek
- olej 2 lžíce
- cibule 1 ks
- Rajský protlak 2 lžíce
- vývar 300 ml
- hladká mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Plátky prsou naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Na každý plátek položíme 1/2 vejce a okurky, kousek slaniny a plátek šunky. Maso srolujeme a svážeme nití.

Závitky opečeme ze všech stran na oleji, vyjmeme je a ve výpeku orestujeme kostičky cibule.

Přidáme protlak, závitky vrátíme a podlijeme vývarem. Dusíme a podle potřeby doléváme vývar.

Když jsou závitky měkké, zahustíme šťávu lžící mouky rozmíchané ve vodě a 5 minut povaříme.

Servírujeme s rýží.