

Hovězí závitky na víně

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- cibule 2 ks
- šunka 100 g
- čerstvé houby 300 g
- máslo 2 lžíce
- vejce 4 ks
- sůl a pepř 1 ks
- nasekaná petrželka 2 lžíce
- hovězí - 4 plátky 800 g
- olej 4 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- bílé víno 250 ml

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Jednu cibuli oloupeme a nasekáme. Polovinu hub nakrájíme na větší kousky a zbylé nadrobno. Šunku nakrájíme na kostičky. V pánvi rozpustíme máslo a osmahneme na něm cibuli. Pak přidáme nakrájené houby, šunku a podusíme. Osolíme, opepříme a vmícháme vejce a petrželku. Hovězí plátky naklepeme. Osolíme, opepříme, rozdělíme na ně houbovou směs a pečlivě zabalíme. Sepneme párátkem.

Zbylou cibuli nakrájíme najemno a v kastrole orestujeme dozlatova. Závitky obalíme v mouce a na cibuli zprudka opečeme ze všech stran.

Podlijeme je vínem a trochou vody, přiklopíme poklicí a dusíme doměkka. Když jsou měkké, přidáme do omáčky houby pokrájené na větší kousky a povaříme. Podáváme s rýží.

