

Vepřové závitky na barbecue

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- Libové vepřové 4 plátek
- anglická slanina 4 kostka
- sýr niva 4 kostka
- paprika 4 ks
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové plátky si naklepeme, nasolíme, posypeme zevnitř kořením barbecue a naplníme anglickou slaninou, nivou a paprikou

Zavineme a spícheme párátky. Uděláme si jíšku z oleje a hladké mouky a necháme jí vychladnout. Pak si dáme do hrnce olej, na kterém osmažíme ze všech stran závitky, pak je vyndáme a na výpeku osmažíme nakrájenou cibuli do zlatova. Zalijeme vodou, uvedeme do bodu varu a vrátíme závitky, které ještě posypeme barbecue kořením a můžeme trochu i do omáčky, necháme dusit.

Před ukončením si zredukujeme odkrytím, nebo přidáním vody omáčku a zahustíme jíškou, kterou si rozšleháme v trošce teplé vody a už jen povaříme do zhoustnutí.

Poznámka:

dle potřeby:

trochu oleje
hladká mouka
koření barbecue
papriku na proužky
pepř
sůl