

Klasický španělský ptáček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- tuk 4 lžíce
- hovězí zadní 8 plátek
- cibule 1 ks
- **Náplň**
- vejce 2 ks
- plnotučná hořtice 8 lžíce
- anglická slanina 8 plátek
- špekáčky 2 ks
- sladkokyselá okurka 4 ks
- **Omáčka**
- hladká mouka 3 lžíce
- sladkokyselá okurka 4 ks
- nálev s okurek 3 lžíce
- voda 1.3 l
- vejce 1 ks
- sylný bujón 1 ks

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí maso odblaníme a nakrájíme na tenké plátky. Plátky masa dobře naklepeme, ale jen tak,

abychom do nich neudělali díry. Čím lépe je maso naklepané, tím méně je potřeba jej dusit. Naklepané plátky masa osolíme a opepříme.

Vajíčka uvaříme v osolené vodě natvrdo, vychladíme je a dvě nakrájíme na čtvrtky. Sterilované okurky nakrájíme na půlky. Špekáčky oloupeme a nakrájíme na čtvrtky.

Plátky masa potřeme hořčicí a na každý položíme plátek anglické slaniny. Doprostřed plátku položíme vejce, špekáček i okurku a plátky masa svineme. Pomocí režné nitě plátky dobře omotáme a svážeme hlavně konce, aby nám náplň "neutekla".

Cibuli oloupeme a nakrájíme nadrobno. Rozehřejeme tuk, na kterém orestujeme cibuli. Do zlatavé cibule vložíme ptáčky a ze všech stran je opékáme.

Mezitím si v rychlovarné konvici (za dob babičky se voda vařila na plotně) uvaříme vodu a nalijeme ji do hrnce na kostku bujónu a dobře metličkami rozmícháme. Vzniklý vývar nalijeme na opečené španělské ptáčky, zamícháme a přikryté poklicí za občasného promíchání necháme asi 90 - 120 minut dusit. Můžeme použít i papinův hrnec, kde je doba dušení pouze asi 45 minut.

Třetí vajíčko i sterilované okurky nakrájíme na kostičky. Ptáčky vyndáme a udržujeme teplé. Do omáčky přidáme vejce i okurky a prohřejeme ji. Ve vodě si metličkami rozmícháme mouku, sůl i pepř a těstíčko nalijeme do omáčky. Přilijeme nálev z okurek a za občasného míchání omáčku 20 minut provaříme. Podle chuti přisolíme nebo dopepříme a vrátíme prohřát ptáčky zbavené nití.

Klasické španělské ptáčky podáváme s domácími houskovými knedlíky.