

Skopové závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- skopová kýta 4 plátek
- sůl a pepř 1 špetka
- česnek 2 stroužek
- hořčice 1 lžíce
- párek 1 ks
- vejce 1 ks
- sladkokyselá okurka 2 ks
- olej 1 lžíce
- paprika 1 ks

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme a jemně osolíme a opepříme. Česnek prolisujeme a potřeme jím maso a neneseme hořčici. Párek rozkrojíme na čtvrtinky, stejně tak vejce i papriku, okurky rozkrojíme na polovinu. Vše klademe na plátky masa, které pak zabalíme a převážeme nití. Maso prudce osmahneme na oleji, podlijeme vodou a dusíme asi 1,5 hodiny. Když je maso měkké, vyndáme jej a omáčku zaprášíme hladkou moukou. Podávat můžeme s rýží.

