

Záhorátský závitek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 4 plátek
- anglická slanina 100 g
- slanina 100 g
- kysané zelí 30 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Plátky kýty naklepeme, potřeme utřeným česnekem, poklademe plátky anglické slaniny, přidáme kyselé zelí, svineme do závitku, spícháme párátky
2. V pekáči na sádle osmahneme nakrájenou cibuli společně s nakrájenou slaninu
3. Přidáme závitky a orestujeme je ze všech stran, pak podlijeme trochou vody, pekáč přiklopíme a dusíme 45 minut, dokud maso není měkké
4. Pekáč odkryjeme a dopečeme v troubě aby závitky udělali kůrčičku
5. Nakonec šťávu zaprášíme hladkou moukou.