

Vepřové závitky s oreganovým vejcem a klobáskou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 4 plátek
- uzený špek 150 g
- masový vývar 1.2 l
- vejce 3 ks
- cibule 1 ks
- máslo 1 ks
- hladká mouka 1 lžička
- domácí klobása 1 ks
- oregáno 4 snítka

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vepřové maso z kýty si nakrájíme na větší plátky, které rozklepeme na velké a tenké plátky. Maso osolíme, opepříme. Mezi tím si uděláme z vajec míchaná vejce, která přendáme do misky, kam jsme si předtím najemno nasekali čerstvé lístečky oregana. Vzniklou vaječnou směsí potřeme rozklepané plátky masa.

Na plátky masa do vaječné směsi poklademe nařezané klínky domácí klobásy. Závitky poctivě a pevně smotáme a pro jistotu převážeme nití. V pánvi si rozpustíme na jemné kostky nakrájený uzený

špek a velmi zprudka opečeme ze všech stran všechny závitky. Takto opečené závitky naskládáme do hrnce. Ve výpeku na pánvi opečeme najemno nakrájenou cibuli a podlijeme ½ litrem masového vývaru a dusíme asi 60 minut.

Po upečení závitky vyjmeme, šikmo překrojíme, aby na řezu vznikla hezká mozaika. Šťávu, lehce zaprášíme hladkou moukou a prohřejeme mírným varem cca 15 minut. Zjemníme oříškem másla a podáváme s rýží.

Tip: Domácí klobáska, dodá pokrmu svoji výtečnou chuť.

Poznámka:

je-li potřeba přisolíme - špek je slaný