

Schwarzwaldský závitek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- vepřová kotleta 6 ks
- koření „Quatro formaggi“ 2 lžíce
- Schwarzwaldská šunka 100 g
- hladká mouka 1.2 hrnek
- cibule 1 ks
- ementál 6 plátek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Vepřové kotlety si naklepeme a mírně osolíme, jelikož koření je vytvořeno z rozmělněných slaných sýrů. V malém množství oleje rozmícháme směs koření „Quatro formaggi“ a touto potřeme naklepané kotlety z obou stran.

Na každou kotletu položíme přepůlený plátek sýru a na něj položíme plátek šunky.

Takto vytvořené dílo smotáme pevně a dobře zatáhneme v dlani. Závitky můžeme spíchnout párátky, ale není to nutné, drží pěkně.

Do hrnce si dáme trochu oleje a opečeme na něm najemno nakrájenou cibuli. Jakmile je cibule opečená do sklovata, vložíme závitky a poctivě je orestujeme ze všech stran. Podlijeme půl litrem vývaru (není-li, použijeme kostku Masoxu) a dusíme pod pokličkou, dokud maso není měkké, tedy cca 30 minut.

Závitky vyjmeme (případně použitá párátko ihned odstraníme) a vzniklou šťávu zahustíme lžičkou

hladké mouky rozmíchané v trošce studené vody a necháme lehce provařit 10 minut.
Tip: Podáváme s rýží nebo houskovým knedlíkem.

Poznámka:

vepřová kotleta bez kosti
podle potřeby přisolíme