

Závitky ze skopového masa a ledvinek

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- skopové maso z kýty 600 g
- ledvinky 2 ks
- hladká mouka 3 lžíce
- sádlo 3 lžíce
- sůl 3 špetka
- pepř 3 špetka
- voda 1 dl
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: USA

Počet porcí: 8

Postup:

1. Ze skopového masa nakrájíme 8 ks plátků
2. Odblaněné a tuku zbavené ledvinky nakrájíme po délce na 4 díly
3. Na plátek osoleného a pepřem ochuceného masa položíme dílek ledvinky, svineme a sepneme párátkem, obalíme v hladké mouce a po všech stranách zprudka opečeme
4. Opečené závitky podlijeme horkou vodou a dusíme doměkka.