

Bělohorské krutí závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- krutí stehenní řízky 4 ks
- slaniny 4 plátek
- nožičky párku 2 ks
- pórek 1 ks
- kyselou okurku 1 ks
- papriku 1 ks
- pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- Rama Classic 2 lžíce

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky naklepeme osolíme a opeříme. Na každý řízek položíme 1 plátek slaniny, 1/2 nožičky párku, plátek póru, 1/4 kyselé okurky, proužek papriky - zavineme a omotáme nití. Závitky dáme do Ramou vymazané zapékačské misky. Maso průběžně podléváme vodou, aby se vytvořil dostatek šťávy. Podáváme s bramborami nebo houskovým knedlíkem.