

Španělské ptáčky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- cibule 1 ks
- hořčice 4 lžíce
- hovězí maso 500 g
- kyselá okurka 4 ks
- máslo 1 lžíce
- olej 1 lžíce
- hladká mouka 1 lžíce
- sůl 2 špetka
- pepř 2 špetka
- slanina 8 plátek
- šunka 8 plátek
- vejce 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Na tenké plátky nakrájené maso naklepeme, okořeníme, potřeme hořčicí a vložíme šunku nebo kabanos, slaninu, kousek okurky a čtvrtku natvrdo uvařeného vejce. Poté maso zabalíme a upevníme například párátky. V mělkém hrnci na rozpáleném oleji a másle orestujeme cibulku. Ptáčky (závitky) osmahneme a za mírného podlévání vaříme doměkka. Potom je vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou a provaříme. Maso nakonec vrátíme do omáčky, kterou ale nejdříve přecedíme, prohřejeme a můžeme

podávat nejlépe s rýží.