

Česnekové hovězí závitky s badyánovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- hovězí zadní maso 2 plátek
- anglická slanina 4 plátek
- badyán 2 ks
- cibule 1 ks
- česneková pasta 1 lžíce
- sladká sojová omáčka 1 lžíce
- slaná sojová omáčka 1 lžíce
- mletá paprika 1.2 lžička
- voda 300 ml
- pepř 1 špetka
- olej 1 lžíce

Doba přípravy: 100 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

1. Česnekovou pastu smícháme s paprikou a vytvořenou kašičkou potíráme naklepané hovězí plátky, na každý pak položíme dva plátky slaniny, dle chuti přidáme pepř, zarolujeme a rolky zpevníme provázkem či párátky
2. Na oleji osmahneme na kostičky nakrájenou cibuli, pak přidáme závitky a

zprudka je orestujeme

3. Vše následně přesuneme do tlakového hrnce, kam přidáme obě sojové omáčky a zalijeme vodou, tolik, aby byli závitky skoro celé potopené

4. Na každou rolku položíme hvězdičku badyánu, dusíme do změknutí

5. Když je maso měkké, odstraníme z něj badyán, maso vyjmeme z hrnce a udržujeme v teple, omáčku v hrnci rozmixujeme ponorným mixérem, můžeme dle chuti přidat trochu smetany a v případě potřeby zahustíme trochou mouky

6. Maso na talíři rozkrojíme na dvě části, přelijeme omáčkou a podáváme nejlépe s rýží.