

Závitek z hovězího pupku se Salsicciou a vejcem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 5

- vyšší plát hovězího pupku 1.5 kg
- italské syrové klobásky Salsiccia 5 ks
- vejce 5 ks
- uzený špek 200 g
- velká cibule 1 ks
- tymiánu 8 snítka
- česnek 3 stroužek
- dle chuti a potřeby olivový olej, hovězí vývar, sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Itálie

Počet porcí: 5

Postup:

Plát hovězího pupku si nakrájíme na 5 dílů. Každý díl nařízíme tzv. na motýlka, čímž znásobíme plochu masa a všechny takto vytvořené plátky přes potravinářskou folii naklepeme do tenkých plátků. Maso osolíme, opepříme z obou stran.

Klobásky Salsiccia, které jsou syrové, zbavíme střívek a rozmělníme tak, abychom do vzniklé směsi podobné syrové sekané mohli balit uvařené a oloupané vejce na tvrdo. Na jednu klobásku vychází jedno vejce a jeden plát z hovězího pupku.

Do malé misky si nasekáme tymián, nastrouháme stroužky česneku a lehce zakápneme olivovým

olejem. Smícháním vytvoříme voňavé pesto, kterým potřeme obalené vejce. Takto ovoněnou kuličku pevně zabalíme o masa a vytvoříme tak úhledné závitky. Převážeme za pomoci silikonových gumiček nebo provázku.

Uzený špek nakrájíme a necháme na pánvi vyškvářit, opečeme v něm všechny hovězí závitky, tak aby se maso na povrchu hezky zatáhlo. Naskládáme do většího hrnce. Ve výpeku ze špeku opečeme nahrubo nakrájenou cibuli a podlijeme 500 ml vývaru. Vše nalijeme na opečené závitky v hrnci a dusíme přikryté pokličkou doměkka.

Po udušení závitky vyjmeme, překrojíme a věříme, že se nám na řezu odmění oku lahodící mozaikou s dominantním vejcem ve středu. Štávu lehce zaprášíme hladkou moukou a rozmixujeme ponorným mixérem dohladka. Lehce prohřejeme mírným varem cca 15 minut, aby se mouka dobře zavařila. Podáváme s houskovým knedlíkem nebo s rýží.