

Vepřové závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- větší plátky z kýty 4 ks
- mleté vepřové maso 200 g
- uzené maso 150 g
- dle potřeby sůl, pepř, koření do mletých mas, sladká mletá paprika 1 ks
- nasekaná petrželová nať 2 lžíce
- drobně nakrájená červená paprika 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- slanina 100 g
- cibule 2 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Připravíme si náplň. Mleté maso osolíme, ochutíme kořením, přidáme nakrájenou papriku a nasekanou petrželku.

Plátky lehce naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme směsí z mletého masa, položíme nakrájené uzené maso a zavineme. Závitky zajistíme párátkem nebo ovážeme nití.

Závitky ze všech stran osmahneme na oleji. Do kastrolu dáme na dno nakrájenou cibuli a slaninu, přidáme opečené závitky i s výpekem, podle potřeby podlijeme a vše dusíme pod poklicí za občasného podlití do změknutí. Měkké závitky vyjmeme. Cibuli a slaninu rozmixujeme a podle potřeby zahustíme moukou.

Před podáváním závitky nakrájíme na plátky.