

Závitky s křenovou náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- zadní hovězí 500 g
- máslo 250 g
- strouhaný křen 200 g
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Plátky hovězího masa naklepeme a osolíme. V míse rozmícháme změkklé máslo s nastrouhaným křenem. Na jednotlivé plátky masa navršíme směs a zabalíme je. Můžeme si pomoci párátky. Do pekáčku vložíme jeden závitok vedle druhého a podlijeme vodou, aby bylo maso potopeno. Pečeme v troubě doměkka. Jako přílohu podáváme rýži.