

Hovězí závin

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- maso hovězí 1.5 kg
- hořčice 2 lžíce
- slanina anglická 200 g
- klobása 2 ks
- okurky sterilované 3 ks
- cibule 2 ks
- česnek 3 stroužek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Hovězí zadní rozklepeme na tenký plát, potřeme hořčicí, navrch položíme anglickou slaninu, klobásu a proužky okurek. Cibuli nakrájíme na kolečka, přidáme i česnek. Zavineme, převážeme provázkem a zabalíme do alobalu. Pečeme asi 50 minut. Hotovou roládu nakrájíme na plátky. Podáváme s opečenými bramborami.