

# Vepřové závitky se zeleninou

**Kategorie:** [Maso](#)

**Autor:** sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- maso vepřové 4 plátek
- cuketa 1 ks
- uzené moravské 100 g
- paprika 1 ks
- listy kapusta 4 ks
- debrecínská pečeně 4 plátek

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Papriku a cuketu očistíme a nakrájíme na tenké proužky. Stejně upravíme uzené maso. Vepřové plátky dobře opláchneme a naklepeme. Okořeníme ho podle chuti.

Doprostřed plátku postupně klademe plátek kapusty, plátek debrecínky, nakrájenou papriku a cuketu a nakonec nudličky uzeného masa. Takto připravený plátek zatočíme a pevně ovážeme provázkem.

Na páněv nalijeme olej a necháme ho rozehřát. Závitky zprudka opečeme, maso poté podlijeme trochou vody a dusíme, dokud není měkké (dají se i zapéct v troubě). Jako přílohu k vepřovým závitkům podáváme dušenou rýži a dozdobíme zeleninovou oblohou.

