

Vepřové závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřová kýta 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- hořčice 2 lžíce
- cibule 1 ks
- sýr 4 plátek
- šunka 4 plátek
- trocha olej olivový 1 ks

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky kýty naklepeme, podle chuti osolíme a opepříme a potřeme je hořčicí. Potom na ně položíme kousek cibule, na cibuli plátek sýra a na něj plátek šunky. Plátky srolujeme.

Roládu zalijeme olivovým olejem, zabalíme ji do alobalu a dáme zapéct do trouby. Pečeme asi 25-30 minut.

Roláda vypadá pěkně, když ji podáváme na talíři ozdobeném listy pekingského či čínského zelí. Podáváme s karí rýží.