

Hovězí balenka plněná

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 300 g
- Vepřové maso 100 g
- Cibule 0.5 ks
- Tuk 30 g
- Mouka 1 ks
- Sůl 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Hovězí plátek dobře naklepeme na menší placičku. Mleté vepřové maso osolíme, přidáme osmaženou cibuli a namažeme na plátek. Ten stočíme a pevnou nití dobře ovážeme. Dáme péci na tuk a během úpravy mírně podléváme. Když je maso měkké, zaprášíme ho moukou, podlijeme a povaříme. Hotovou balenku zbavíme nitě a příčně nakrájíme na malé závitky. Podáváme s rýží.