

Hovězí závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- Hovězí maso 2 ks
- Slanina 2 plátek
- Šunka 2 plátek
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 1 ks
- Hořčice plnotučná 1 ks
- Máslo 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Plátky masa naklepejte, osolte, posypte mletým pepřem a potřete hořčicí. Na každý plátek masa potom položte plátek šunky, plátek slaniny a kolečko cibule. Stočte do závitku a ten zajistěte jehlou nebo ovažte nití. Obalte v hladké mouce. V kastrolu na směsi másla a oleje osmahněte najemno nakrájenou cibuli. Přidejte závitky, osmahněte je ze všech stran a podlijte. Vložte do trouby a pod poklicí pečte do měkka. Během pečení podlévejte a závitky obračejte. Měkké závitky vyjměte, šťávu prolisujte.

Podáváme s rýží, brambory, těstovinami nebo houskovým knedlíkem.

Poznámka:

pokud chcete získat pikantnější chut masa, potřete ho před přípravou česnekem.