

Závitky z hovězího masa

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Anglická slanina 100 g
- Zelená paprika 2 ks
- Kyselé zelí 850 g
- Hovězí plátky 4 plátek
- Pepř, sůl 1 ks
- Rostlinný olej 2 lžíce
- Brambory 750 g
- Bobkový list 2 ks
- Cukr 1 špetka
- Smetana na šlehání 2 lžíce
- Salomyl 2 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na kostičky nakrájenou slaninu orestujeme na másle. Na jemné proužky nakrájené papriky smícháme s 3/4 opečené slaniny a kysaným zelím. Maso opláchneme, osušíme, osolíme a opeříme. Obložíme je tenkou vrstvou zelné směsi, svineme a spícháme špejlí. Na rozehřátém oleji závitky ze všech stran zprudka opečeme. Přilijeme asi 1/2 litru vody, přivedem k varu a pod pokličkou zhruba hodinu a půl dusíme. V kastrole zahřejeme zbylou náplň, okořeníme ji bobkovým listem, solí, pepřem a cukrem.

Závitky vyjmeme z pánve a udržujeme v teple. Solamyl utřeme ve smetaně dohladka, vmícháme jej do výpeku, krátce povaříme, případně dochutíme solí a pepřem. Hotové závitky upravíme na zeli, omáčku podáváme zvlášť, vařené brambory posypeme opečenou slaninou.