

Závitek s celerem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 1

- olej 1 ks
- vejce 3 ks
- kapie sterilované 50 g
- sůl 1 ks
- mouka hladká 1 ks
- celer sterilovaný 200 g
- česnek 1 ks
- vývar 4 dl
- pepř mletý 1 ks
- bůček vepřový 750 g

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Slovinsko

Počet porcí: 1

Postup:

Vykostěný bůček nakrájíme na plátky, dobře naklepeme, opeříme a osolíme. Na oleji si připravíme míchaná vejčka, do kterých zamícháme jemně nakrájený celer a kapie. Plátky naplníme nádivkou, zabalíme a upevníme párátky nebo omotáme nití. Pekáček vymažeme tukem, vložíme závitky, trochu podlijeme vývarem a pečeme v troubě doměkka asi tak na 180 st. Závitky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vývarem a provaříme. Šťávu přecedíme na závitky, ochutíme a prohřejeme.