

Závitky plněné kysaným zelím

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- vepřové maso 4 plátek
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- kysané zelí 6 lžíce
- měkký salám 100 g
- sádlo 1 lžíce
- polohrubá mouka 1 lžíce

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme, poklademe zelím a nudličkami salámu, stočíme na závitky, upevníme jehličkami. Opečeme v horkém sádle a podlejeme horkou vodou, osolíme a dusíme téměř doměkka. Vydušenou šťávu zasypeme moukou, osmahneme, zředíme horkou vodou a podusíme.