

Hovězí plátky plněné

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Růža



Suroviny

Porce: 4

- hovězí maso 4 plátek
- anglická slanina 200 g
- cibule větší 1 ks
- strouhanka 3 lžíce
- máslo 1 lžíce
- hladká mouka 2 lžíce
- bujon hovězí 1 kostka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na malé pánvi rozškvaříme nakrájenou slaninu, přidáme polovinu jemně nakrájené cibule a necháme zesklovatět. Přidáme strouhanku a necháme do ní vsáknout tuk ze slaniny. Směs necháme vychladnout. Mezitím si plátky masa naklepeme, osolíme, potřeme usmaženou směsí a zavineme. Zpevníme párátky, nití nebo speciální sítkou. V kastrole si rozpustíme máslo a závitky na něm prudce opečeme. Přidáme bujon a druhou polovinu nakrájené cibule a osmahneme. Dusíme mírně podlité do měkka. Když jsou závitky měkké zaprášíme je moukou a povaříme. Jako příloha jsou vhodné brambory nebo rýže.