Vepčový závitek

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Vepřový řízek 4 ks
- Anglická slanina 8 plátek
- Paprikáš nebo poličan 100 g
- Cibule 1 ks
- Sušené houby 2 hrst
- Plnotučná hořčice 2 lžíce
- Hladká mouka 2 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Šťáva na vepřové maso 2 kostka
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Drcený kmín 0.5 lžička
- Koření na steaky nebo na vepřové maso 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Sušené houby rukou rozdrtíme a namočíme asi do půl litru vody. Řízky rozřízneme napůl (každá porce má dva závitky). Maso naklepeme, osolíme, opepříme a posypeme kořením. Potřeme hořčicí a na každý plátek dáme jeden plátek anglické a několik plátků salámu. Stočíme do rolády a zajistíme jehlou. Obalíme v hladké mouce a na rozpáleném oleji v papiňáku zprudka opečeme ze všech stran.

Závitky vytáhneme, ve výpeku krátce osmahneme nakrájenou cibuli, vrátíme zpátky maso a zalijeme namočenými houbami. Přidáme dvě kostky šťávy na maso, nakrájený česnek a půl lžičky kmínu. Hrnec uzavřeme a od začátku syčení dusíme asi 15 minut. Poté hrnec vypneme a necháme asi 20 minut dojít. Hotovou šťávu zaprášíme moukou a dochutíme solí. Provaříme a podáváme s rýži.