

Hovězí plněné závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 4 plátek
- Šunka 4 plátek
- Červená paprika 0.5 ks
- Klobása 0.5 ks
- Cibule 1 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sladká paprika mletá 1 lžička
- Hořčice 2 lžička
- Mletý pepř 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Olej 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Lehce naklepejte 4 plátky hovězího masa z kýty. Osolte je, opepřete a potřete hořčicí. Na každý položte plátek šunky, kolečko cibule, několik nudliček červené papriky a špalíček šunkové klobásy. Stočte do závitků, které zajistěte nití nebo masovou jehlou. V kastrolu na 3 lžících oleje zpěňte nakrájenou cibuli, vložte závitky a ze všech stran je opečte, podlijte horkým zeleninovým nebo masovým vývarem, zakryjte poklicí a zvolna duste doměkka. Závitky vyjměte a šťávu vyduste do tuku, posypte 2 lžícemi hladké mouky, dorůžova ji opečte, poprašte lžičkou papriky, zalijte vodou a

dobře rozmíchejte. Pak maso vložte nazpět, dochutte a povařte.