

Hovězí závitky s mletým masem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí maso 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Vepřové mleté maso 100 g
- Cibule 2 ks
- Česnek 2 stroužek
- Hořčice 2 lžíce
- Anglická slanina 4 plátek
- Kyselé okurky 2 ks
- Hladká mouka 3 lžíce
- Sádlo 3 lžíce
- Rajský protlak 2 lžíce

Doba přípravy: 150 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Plátky masa důkladně naklepeme, osolíme a opepříme. Mleté maso smícháme s nadrobno nasekanou cibulí a utřeným česnekem a důkladně promíchanou směs rozetřeme na naklepané plátky masa. Dále je potřeme hořčicí, položíme na ně plátek slaniny a kyselou okurku, zavineme a spíchneme jehlou či párátkem, případně omotáme kuchyňskou nití. Takto připravené závitky obalíme v mouce a na rozpáleném tuku s orestovanou nakrájenou cibulí je po všech stranách prudce opečeme. Potom podlijeme a dodusíme doměkka. Když je maso měkké, přidáme protlak, šťávu podle chuti dosolíme a ještě povaříme. Podáváme s dušenou rýží nebo s vařenými bramborami.