

Pikantní vepřové závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Vepřové maso 4 plátek
- Jablko 1 ks
- Kremžská hořčice 2 lžíce
- Kozí rohy 2 ks
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Hladká mouka 1 špetka
- Grilovací koření 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Smetana 1 kelímek
- Bobkový list 2 ks

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso naklepeme, osolíme, opeříme a potřeme hořčicí. Na plátek položíme čtvrtku jablka obalenou plátkem slaniny, zabalíme a upevníme párátky. Okořeníme a opečeme na rozpáleném tuku ze všech stran. Přidáme nakrájenou cibulku a zbytek jablka, orestujeme, podlijeme a vaříme s bobkovým listem, hořčicí a paprikou. Omáčku podle chuti mírně osladíme, zahustíme smetanou a moukou a krátce povaříme.