

Maďarské hovězí plátky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Hovězí roštěnky 500 g
- Sůl 1 špetka
- Anglická slanina 200 g
- Mletá sladká paprika 1 špetka
- Smetana 200 ml
- Hladká mouka 10 g

Doba přípravy: 160 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Postup:

Roštěnku omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky, které naklepeme a osolíme. Slaninu nakrájíme na nudličky, které dáme na každý plátek masa. Maso zavineme a spíchujeme párátkem, případně převážeme kuchyňskou nití. Takto připravené závitky prudce opečeme ze všech stran na rozpáleném tuku nebo oleji, přidáme jemně nakrájenou cibuli, poprášíme mletou paprikou, podlijeme vývarem a dusíme doměkka. Občas během dušení podlijeme podle potřeby vývarem. Měkké závitky vyjmeme, do šťavy vmícháme smetanu rozmíchanou s moukou a několik minut povaříme. Podle chuti osolíme, opepříme.