Římské vepřové závitky

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

Porce: 4

- Vepřové řízky 4 plátek
- Šunka 4 plátek
- Žampiony 4 ks
- Parmazán strouhaný 4 špetka
- Hladká mouka 1 hrst
- Cibule 1 ks
- Celerová nať 1 ks
- Česnek 1 stroužek
- Vývar 250 ml
- Červené víno 70 ml
- Rajčata 2 ks
- Rajský protlak 30 g
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plátky vepřového masa omyjeme, osušíme, nařízneme, naklepeme, osolíme a opepříme. Každý plátek posypeme parmazánem, poklademe plátkem šunky, žampiony, šalvějí a zarolujeme do závitku. Na rozpáleném oleji opečeme ze všech stran závitky obalené v hladké mouce, poté je vyjmeme a dáme

do trouby zvolna dopéct. Ve zbylém výpeku osmahneme cibuli a celerovou nať, přidáme česnek nakrájený na kousky, rajský protlak, podlijeme vývarem a zavaříme. Na závěr přilijeme víno, do omáčky vložíme závitky se šťávou a nakonec na kousky nakrájená rajčata. Necháme krátce dodusit pod pokličkou.