

Závitky se sardelovou pastou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 2

- Plátky z hovězí kýty 2 ks
- Sardelová pasta 1 lžička
- Špek 70 g
- Majoránka 0.5 lžička
- Cibule 2 ks
- Slunečnicový olej 2 lžíce
- Hovězí vývar 500 ml

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Hovězí plátky očistěte a pořádně naklepejte. Z jedné strany je pak pomažte sardelovou pastou. Tu buď koupíte v tubě v obchodě, nebo si ji můžete vyrobit rozemletím sardelek (v obchodě je najdete častěji pod názvem ančovičky) z plechovky. Pomazané plátky masa důkladně posypejte majoránkou, která masu dodá neodolatelnou vůni. Špek nakrájejte na tenké plátky a položte na připravené řízky. Ty pak jednoduše srolujte jako malé roládky. Takto připravené závitky omotejte bílou nití nebo kuchyňským provázkem, aby se během dušení nerozvinuly. Obě cibule nakrájejte a orestujte je na rozpáleném oleji. Když cibulka začne zlátnout, zprudka na ní opečte připravené závitky. Ty pak zalejte hovězím vývarem a pod pokličkou nechte dusit asi 1 hodinu, dokud maso nebude úplně

měkké. Podle potřeby maso během dušení podlijte ještě trochou vody nebo vývaru. Když je maso hotové, vyjměte jej z omáčky a tu nechte pomalým vařením ještě zredukovat, aby zhoustla.