

Španělský ptáček

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí zadní 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Hořčice 4 lžička
- Cibule 1 ks
- Anglická slanina 8 plátek
- Špekáček 1 ks
- Kyselá okurka 1 ks
- Natvrdo uvařené vejce 1 ks
- Jarní cibulka 1 ks
- Sádlo 3 lžíce

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Troubu předehřejeme na 180 °C. Plátky masa naklepeme, osolíme a opepříme, potřeme hořčicí. Cibuli nakrájíme na kostičky. Polovinu slaniny pokrájíme.
2. Na každý plátek položíme jeden plátek slaniny, čtvrtku uzeniny, okurky a vejce, kousek jarní cibulky nebo pórku a plátky svineme. Svážeme je nití, můžeme je i spíchnout párátkem.
3. Ptáčky osolíme, opepříme, obalíme v hladké mouce. V kastrolu rozehtejeme sádlo, po jednom na něm ptáčky opečeme, vyjmeme je a odložíme na talíř. Do hrnce vsypeme pokrájenou slaninu a cibuli, orestujeme, vložíme zpět ptáčky, podlijeme a pod pokličkou dáme dusit do trouby asi na hodinu.
4. Hotové ptáčky zbavíme nití (párátek) a podáváme s houskovým knedlíkem nebo dušenou rýží.