

Vepřové závitky s houbami

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Vepřové kotlety bez kosti 4 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Houby 200 g
- Vejce 2 ks
- Zakysaná smetana 3 lžíce
- Sádlo 1 kostka
- Hladká mouka na zahuštění omáčky dle potřeby 2 lžíce
- Horký vývar dle potřeby 1 hrnek
- Sůl 1 lžíce
- Pepř 1 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Čerstvé houby očistěte a nakrájejte na plátky. Sušené předem asi na hodinu namočte do vody a pak nechte okapat. Na rozehrátém sádle houby poduste, osolte a opepřete. Přidejte vejce, nechte srazit a směs odstavte. Plátky masa naklepejte, osolte a na každý položte plátek slaniny. Potřete je houbovou náplní, zaviňte a omotejte nití nebo zajistěte jehlou. Závitky osmahněte na sádle ze všech stran a potom duste doměkka. Během dušení podlijte horkým vývarem. Hotové závitky uložte v teple, šťávu zaprašte hladkou moukou, dolijte vývarem, dobře rozmíchejte a asi 5 minut povařte. Nakonec omáčku zjemněte zakysanou smetanou, vraťte do ní maso a prohřejte. Podávejte s rýží a zeleninovým salátem.

