



Plněné hovězí závitky

Ingredience

hovězí plátky ze zadního: **300 g**

vejce: **2 ks**

anglická slanina: **50 g**

cibule: **1 ks**

plnotučná hořčice: **2 KL**

hovězí vývar: **400 ml**

sádlo: **1 KL**

olej: **1 KL**

máslo: **1 KL**

sůl

pepř

STUPEŇ ZDRAVOSTI:

Méně dietní, ale chutné

Hovězí plátky naklepeme na tenko a z obou stran osolíme a opeříme. Na pánvi necháme v troše oleje rozpustit máslo a připravíme na něm osolená a opeřená míchaná vejíčka tak, aby byla krémová. Jak na to, se dozvíte v receptu na míchaná vejíčka. Smetanu však v tomto případě vynecháme. Vajíčka...

Plněné hovězí závitky - recept

Hovězí plátky naklepeme na tenko a z obou stran osolíme a opeříme. Na pánvi necháme v troše oleje rozpustit máslo a připravíme na něm osolená a opeřená míchaná vejíčka tak, aby byla **krémová**. Jak na to, se dozvíte v [receptu na míchaná vejíčka](#). Smetanu však v tomto případě vynecháme. Vejíčka necháme vychladnout.

Maso potřeme z jedné strany hořčicí, položíme plátek slaniny a rozprostřeme **míchaná vejíčka**. Plátky zarolujeme a ovážeme nití nebo zajistíme párátky.

Plněné hovězí závitky necháme **zprudka orestovat** na rozehřátém sádle ze všech stran dozlatova, vyjmeme a ve výpeku orestujeme nahrubo nakrájenou cibuli dotmava. V polovině restování cibule přidáme i nadrobno nakrájený zbytek anglické slaniny. Vratíme závitky, zalijeme **horkým vývarem**, přidáme malou lžičku hořčice a dáme do trouby vyhřáté **na 170 °C přikryté asi na 1 a půl hodiny**.

Závitky vyjmeme, šťávu rozmixujeme, podle potřeby zredukujeme a dochutíme solí a pepřem. **Plněné hovězí závitky** se podávají s rýží.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí