Plněné hovězí závitky

Ingfredience

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 opepříme. Na pánvi necháme v troše oleje rozpustit máslo a připravíme na něm osolená a opepřená míchaná vajíčka tak, aby byla krémová. Jak na to, se dozvíte v receptu na míchaná vajíčka. Smetanu však v tomto případě vynecháme. Vajíčka…

Plněné hovězí závitky - recept

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

Maso potřeme z jedné strany hořčicí, položíme plátek slaniny a rozprostřeme **míchaná vajíčka**. 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. Vrátíme 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