

Segedínské vepřové závitky



Obtížnost: ○○○○○

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

731 kalorií , **0 g** cukrů , **54 g** tuků , **27 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/segedinske-veprove-zavitky>

Příprava

Krkovičku omyjeme, osušíme, lehce naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, položíme plátky slaniny, opaprikujeme a lehce okmínujeme. Okurky rozpůlíme a na každou krkovičku dáme půlku. Zelí překrájíme na menší a rozvrstvíme po plátcích, potom řádně zavineme, sepneme nebo svážeme a opečeme na sádle ze všech stran, podlijeme a dusíme doměkka. Nakonec zahustíme smetanou s hladkou moukou a ještě popřípadě dochutíme, necháme prohřát a podáváme nejlépe s chlupatými knedlíky, ale může být i rýže.

Ingredience

- 4 plátky vepřové krkovice
- sůl
- pepř
- 100 g plátků slaniny
- 2 lžice hořčice
- 1 lžička mleté papriky
- kmín
- 2 sterilované okurky
- 1 balení zakysané smetany
- hladká mouka na zahuštění
- 250 g kyselého zelí
- sádlo

Kategorie

Obyčejný den, Maďarská, Celoročně, Finančně nenáročná, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod