

Srnčí závitky



Obtížnost: ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

136 kalorií , **2 g** cukrů , **12 g** tuků , **1 g** bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-zavitky>

Příprava

Plátky masa hodně rozklepeme, osolíme, a každý položíme plátek šunky, posypeme strouhaným křenem, zavineme, obalíme plátkem slaniny, sepneme jehlami. Pečeme v troubě na másle. Během pečení podléváme vývarem.

▣ Tip k receptu

Můžeme plnit např. klobásou a vařeným vejcem.

Ingredience

- 4 silnější plátky srnčí kýty
- sůl
- 4 silnější plátky šunky nebo moravského uzeného
- 5 lžiček nastrohaného křenu
- 4 plátky anglické slaniny
- máslo
- vývar

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod