

Vepřové závitky s chutí Itálie



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 2

1104 kalorií , **0 g** cukrů , **67 g** tuků , **121 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-zavitky-s-chuti-italie>

Příprava

Z masa upravíme 4 větší plátky, které naklepeme, mírně osolíme a opeříme. Každý plátek potřeme asi 1/2 lžící bazalkového pesta, do středu masa položíme dva kousky okapaných rajčátek a 1/4 Mozzarely. Plátky zamotáme do závitků, upevníme párátky a na pánvi je opečeme v rozehřátém oleji, aby se maso zatáhlo. Opečené maso vložíme do zapékací misky, výpek zalijeme vínem, promícháme a přilijeme smetanu. Nakonec do šťávy přidáme nastrohanou Nivu, vše promícháme, jen lehounce dosolíme a opeříme a směsí zalijeme připravené závitky. Zapékáme je v troubě, kterou jsme rozehřáli asi na 180-200°C, zpočátku zakryté, později je odklopíme a dopečeme dozlatova. Pečeme celkem asi 40 minut. Jako příloha se hodí brambory, těstoviny nebo gnocchi.

Ingredience

- 500 g vepřové kýty
- 2-3 lžice bazalkového pesta
- 8 ks sušených rajčat naložených v oleji
- 1 balení Mozzarely (1 kulička)
- 50-100 ml bílého vína
- 150 ml sladké smetany
- 80 g Nivy
- 1-2 lžičky soli
- 1 lžička pepře
- 2 lžice rostlinného oleje

Kategorie

Obyčejný den, Italská, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Můžeme podávat se sklenkou bílého vína, stejného, které jsme použili do zapékací směsi.

