

Jarní vepřové závitky



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

284 kalorií , **0 g** cukrů , **9 g** tuků , **16 g** bílkovin

Autor: Angel 666

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

Příprava

Nejdříve si připravíme náplň: na rozehřátém oleji restujeme žampiony. Asi po třech minutách přihodíme rohlík nakrájený na malinké kostičky. Dohromady krátce opečeme, osolíme, opepříme, zalijeme vejcem, promícháme a až se vejce srazí, odstavíme a vmícháme pažitku.

Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme a rozdělíme na ně náplň. Maso zavineme, závitky zpevníme nití nebo párátky a vložíme je do pekáčku vymazaného tukem. Lehce podlijeme vodou nebo vývarem. Pečeme je v rozehřáté troubě zpočátku zakryté, později odklopené asi 45 minut.

Po této době přidáme k závitkům rozčtvrcené ředkvičky a vrátíme ještě na 10 - 15 minut do trouby. Na talíř k hotovému závitku přidáme i pečené ředkvičky, které mají výbornou chuť. Podáváme s bramborovou přílohou a zeleninovým salátem.

Ingredience

- 4 plátky vepřové kýty
- sůl a pepř podle chuti
- 200 g žampionů
- 1 starší rohlík
- 1 vejce
- svazek ředkviček
- olej
- 2 lžíce nasekané pažitky

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Jaro, Maso, Rodina,
Hlavní chod

