

Vepřové závitky s nivou a pivem

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 20min
Celkový čas: 50min , Porce: 4

970 kalorií , **0 g** cukrů , **76 g** tuků , **41 g** bílkovin

Autor:

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-zavitky-s-nivou-a-pivem>

Příprava

Maso omyjeme, osušíme, naklepeme natenko, osolíme, opepříme a poklademe plátky šunky a na kousky nakrájenou nivou, potom zarolujeme, popřípadě převážeme, aby se nerozevřely, obalíme v mouce. Poté osmažíme dozlatova v hodně oleji. Maso vyjmeme, dáme do pekáčku, očistíme žampiony, nakrájíme na plátky a nasypeme na maso. Slijeme trochu oleje z výpeku, přidáme pivo, provaříme a nalijeme na maso a dáme na 20 minut zapéci. Je-li výpek řidší, můžeme jej zahustit trochou solamylu.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa
- 100 g šunky
- 100 g Nivy
- 1/2 l černého piva
- 100 g žampionů
- špetka soli
- špetka pepře
- 2 lžíce hladké mouky
- 3 lžíce oleje na osmažení

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Maso, Něco extra, Labužník, Hlavní chod