Vepřový závitek se smetanovou omáčkou

Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 1h 40min , Porce: **4**

780 kalorií , **1 g** cukrů , **64 g** tuků , **31 g** bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: https://srecepty.cz/veprovy-zavitek-se-smetanovou-omackou

Příprava

Houby očistíme a nakrájíme na kousky, máslo si rozpustíme v hrnci a podusíme na něm nakrájené houby. Poté přidáme rozkvedlaná vajíčka a vytvoříme houbovou míchanici. Plátky vepřového masa lehce naklepeme, opepříme, osolíme, poklademe plátkem eidamu a na eidam navršíme trochu houbové míchanice, zavineme a upevníme párátky nebo ovážeme nití. Olej si rozpálíme, cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmahneme ji na rozpáleném oleji. Když je cibule zlatavá, přidáme závitky a opečeme je ze všech stran, poté podlijeme vývarem a dusíme doměkka, podle potřeby podléváme vývarem. Když jsou závitky měkké, tak je vyjmeme, dáme stranou, do šťávy z masa přilijeme smetanu, zaprášíme hladkou moukou, přidáme lžíci citrónové šťávy a provaříme. Při podávání závitky přelijeme smetanovou omáčkou.

Ingredience

- 4 plátky vepřového masa
- 1 ks cibule
- 100 g čerstvých hub
- 1 lžíce másla
- 4 ks vajec
- 4 plátky Eidamu
- 4 lžíce olivového oleje
- 250 ml sladké smetany
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 l vývaru z kostí
- špetka pepře
- špetka soli

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod