

Španělské ptáčky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: ***

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 plátky z hovězí kýty

100 g moravského uzeného masa nebo šunky

2 nakládané kyselé okurky

3 malé plátky slaniny

1 vařená vejce

1 lžička nasekaných kaparů (možno vynechat)

1 lžice másla nebo sádla

1 menší cibule

trochu hladké mouky

Příloha:

houskové knedlíky, rýže aj.

Postup

Plátky masa naklepeme, na okraji nařízneme, aby se nekroutily, a osolíme. Na každý plátek položíme plátek slaniny, plátek uzeného masa, čtvrtku vajíčka, špetku kaparů a půl malé okurky. Plátky dobře sbalíme, sepneme párátkem, na povrchu ještě posolíme a obalíme v mouce. Na sádle je po všech stranách opečeme. Pak je vyjmeme a v témže sádle osmažíme do zlatova jemně nakrájenou cibuli. Vrátime zpět závitky, podlijeme je a dusíme doměkka