

Závitky na smetaně

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: C:\Documents and Settings\Monika\Dokumenty\Recepty\BEDRUNKA\Bedrunka - Recepty - vepřové.htm

Suroviny

0,5 kostky masoxu

600 g vepřové kýty

sůl

pepř

3 červené cibule

1 větší pórek

2 papriky (červená a žlutá)

100 g másla

0,5 lžičky sušeného tymiánu

1 lžice strouhaného eidamu

200 ml zakysané smetany

1 lžice hladké mouky

1 lžička mleté sladké papriky

200 ml vody

Postup

Masox rozpustíme ve vodě a necháme přejít varem. Vepřovou kýtu omyjeme, osušíme a nakrájíme z ní plátky, které osolíme a opepříme. Cibule oloupeme, překrájíme na poloviny a nakrájíme na slabší plátky. Pórek očistíme, zbavíme zavadlých listů, omyjeme, necháme okapat a nakrájíme na kolečka, zelenou část na proužky. Papriky omyjeme, zbavíme jadřinců a nakrájíme na nudličky. Na pánvi rozpustíme máslo a na něm 2 minuty opékáme nakrájenou zeleninu. Trochu osolíme, přidáme tymián a strouhaný eidam. Směs promícháme, necháme vychladnout a potom ji rozdělíme na masové plátky. Ty stočíme a ovážeme nití nebo spícháme párátkem. Pekač vymažeme zbytkem másla, narovnáme do něj závitky, podlijeme vývarem a v předehřáté troubě (elektrický sporák 200 °C/ plyn stupeň 3) pečeme asi 25 minut. Občas podlijeme vývarem a přelijeme výpekem. Mezitím zašleháme do smetany mouku a papriku a směsí závitky přelijeme. Přiklopíme a dusíme při snížené teplotě ještě asi 20 minut. Chutnají s dušenou rýží.