

Bavorské závitky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 řízky z vepřového masa

2 lžíce pikantní hořčice

100 g slaniny

1 cibule

1 lžíce kmínu

500 g kysaného zelí

1 sklenice vývaru

3 lžíce oleje

1 kyselé jablko

1 špetka tymiánu

sůl

pepř

Postup

Maso naklepeme, potřeme hořčicí, osolíme, opepříme a posypeme tymiánem. Polovinu slaniny nakrájíme na kostičky a společně s nakrájenou cibulí osmažíme dozlatova. Přidáme kmín, polovinu zelí a 5 minut podusíme. Směsí naplníme vepřové řízky, svineme je a převážeme nití. Na rozpáleném oleji závitky osmahneme, podlijeme vývarem a zhruba hodinu dusíme. Hotové závitky vyjmeme. Jablko oloupeme, zbavíme jádřince, nakrájíme na kostky a přidáme do omáčky. Vše 10 minut dusíme. Pak přidáme zbytek zelí a dusíme ještě 5 minut. Hotové závitky narovnáme na servírovací mísu a polijeme omáčkou. K závitkům chutnají bramborové noky a sklenice vychlazeného piva