

# Srnčí závitky podle Karla Hály

Kategorie: Zvěřina

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

maso z kýty (srnčí nebo jelení)

sůl

pepř

máslo

šunka

strouhaný křen

anglická slanina

cibule

špek

## Postup

Z kýty nakrájete plátky, které naklepejte, osolíte a maličko opepříte. Kvůli zkřehnutí je potřete máslem a nechte hodinku odležet. Na každý položte plátek šunky, pořádnou porci čerstvě nastrohaného křenu a zaviňte. Jednotlivé závitky obalte plátky anglické slaniny, upevněte párátkem a odložte na talíř. Mezitím v pekáči rozpusťte pokrájený špek, přidejte máslo, závitky a štědrou porci pokrájené cibule. Musí jí být opravdu hodně. Pečte pomalu v troubě, nejdříve zakryté, až v závěru bez vrchního dílu pekáče. Jako příloha se hodí hranolky nebo krokety. U Hálů závitky podávají s domácí tatarskou omáčkou, do které Karel kromě tradiční sladkokyselé okurky a cibule přidává kapary, lžičku kremžské hořčice a speciálně ke zvěřině i kapku worcesteru.