

Orientální závitek

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

Postup

1. Plátky masa položíme mezi potravinovou fólii a rozklepeme dotenka.
2. Maso osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Pak po celé ploše rozetřeme směs připravenou z mletého vepřového masa, soli, pepře, žloutku a smetany. Pečlivě zavineme, upevníme a opečeme na oleji.
3. Přidáme na klínky nakrájenou cibuli, nudličky papriky, worčesterskou omáčku a kečup a dusíme doměkka.
4. Po zchladnutí závitky příčně překrojíme. Na talířky rozdělíme směs papriky s cibulí a vydušenou šťávou a navrch položíme překrojený závitek.

od: Milan, 18.05.2006

Množství: pro 4 osoby Doba přípravy: -1 min Doba vaření: -1 min Hotovo za: -1 min