

Hovězí ptáčky trochu jinak

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

4 plátky hovězího zadního

100 g tvrdého sýra

50 g šunky nebo moravského uzeného

2 sterilované okurky

hořčice

sůl

pepř

worcestrová omáčka

1 cibule

0,25 l zakysané smetany

lžička mouky

2 lžíce kečupu

olej nebo sádlo

Postup

Postup přípravy: Plátky masa naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, poklademe nudličkami okurek, hranolky sýru, nudličkami šunky. Závitky svineme a spícháme párátkem nebo kovovými bodáky na závitky, příp. ovineme reznou nití. Na tuku zpěníme nakrájenou cibuli a na ní opečeme připravené závitky ze všech stran. Zalijeme vodou, osolíme, zakápneme několika stříky worcestrové omáčky a dusíme do měkka (možno i v tlakovém hrnci). Hotové vyjmeme, šťávu vydusíme do tuku, zaprášíme moukou, opečeme, přidáme kečup a trochu vody. Po provaření vrátíme závitky do šťávy, přidáme kysanou smetanu a krátce povaříme. Podáváme s houskovými knedlíky nebo s rýží.