

Frankfurtské hovězí závitky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g hovězích plátků

sůl

pepř

50 dkg frankfurtských párků

20 dkg špeku

hořčice

olej

cibule

okurka

máslo

hladká mouka

rajský protlak

vývar

smetana

Postup

Hovězí plátky po obvodu lehce nařízíme, naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí a poklademe frankfurtskými párky, cibuli pokrájenou na plátky, špalíčky slaniny a okurky. Plátky stočíme do závitku a vložíme na rozehřátý olej. Lehce je poprášíme moukou, přidáme protlak, podlejeme vývarem a dusíme. Při dušení závitky otáčíme. Hotovou šťávu ochutíme hořčicí a na jemno nakrájenou okurkou a zjemníme smetanou a máslem. Jako přílohu doporučujeme šťouchné brambory.