

Labužnická balenka

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500-600 g zadního hovězího masa

2 PL oleje

200 ml smetany

trochu hladké mouky

vývar nebo voda na podlití

mletá paprika

mletý pepř

sůl

Náplň:

150 g mletého masa (vepřové, drůbeží)

30 g slaniny

2-4 nožičky párků

1 větší cibule

mletý pepř

sůl

Postup

Z hovězího masa připravíme plát, který naklepeme, opeříme a osolíme. Směs mletého masa rozvrstvíme na plát, podélně položíme párky a stočíme jako roládu. Převážeme silnější nití. Na tuku zpěníme zbylou pokrájenou cibuli, vložíme roládu a ze všech stran ji opečeme. Poprášíme mletou paprikou, podlijeme vývarem nebo vodou a dusíme pod pokličkou. Poloměkkou roládu odkryjeme a dopečeme. Měkkou roládu vyjmeme, šťávu poprášíme moukou, osmahneme, podlijeme vývarem nebo vodou a povaříme. Nakonec přilijeme smetanu, necháme přejít var a procedíme. Roládu zbavíme nití, pokrájíme na plátky a přelijeme omáčkou. Příprava náplně: Mleté maso osolíme, opeříme, vmícháme na kostičky pokrájenou slaninu a část cibule. Doporučená příloha: vařené brambory nebo houskové knedlíky