Buvolí závin



Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: &zdendar

Suroviny

300 g hovězího masa zadního
2 lžíce hořčice
10 g anglické slaniny
3 kyselé okurky
2 klobásy
3 větší cibule

Postup

Rozklepeme plát buvolího masa (není-li po ruce buvol, stačí hovězí zadní) na plátek cca 20x30 cm. Pomažeme hořčicí a nahoru položíme anglickou slaninu a pruhy okurek a klobásek, přidáme cibuli, (kdo má rád, přidá i česnek), zavineme, převážeme provázkem a zabalíme do alobalu. Na pekáči pečeme asi 45 minut. Výborné jídlo i pro grilování (alobalový balíček vložíme do rozžhaveného popela). Nejlépe je spolu s masem upéci i americké brambory (neloupané, rozrájené na čtvrtky a v závěru polité smetanou a posypané pažitkou).

Poznámka

recept z Kanady