

Bystrický závitek

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Jiří Jílek



Suroviny

Postup

příprava náplně:

Promícháme vařenou rýži a přidáme na kostičky nakr.salám,rozšlehané vejce koření a sekanou zel.petrželku.Dobře promícháme.

Postup: Maso nakrájíme na plátky,naklepeme ,okořeníme vložíme předem přípr.náplň.Pevně svineme a vložíme těsně vedle sebe do vhodného pekáčku vymastěného olejem a dáme do rozpálené trouby, po 2 min obrátíme podlejeme vývarem,přidáme lžíci protlaku a drobně krájenou cibuli a dusíme po pokličkou za stálého podlévání.Před změknutím pokrm odkrejem a dopečme cca 10 min.Při dodržení postupu již nemusíme šťávu cedit, dochutíme worcestrem.

Přílohu volíme dle vlastní oblíbenosti.