Babinčin závitek

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 tenké hovězí plátky
sůl
pepř
plnotučná hořčice
8 žampionů
4 malé nožičky párků
1 cibule
4 plátky slaniny
olej
4 kuličky černého pepře
300 ml vývaru z kostky
1 lžíce hladké mouky
1 lžička másla

Postup

Maso naklepeme, osolíme, opepříme a z jedné strany potřeme hořčicí. Maso poklademe nejprve slaninou, na ni ro zdělíme plátky žampionů, pak párek a tenké půlkolečko cibule. Plátky zavineme a sepneme masovými jehlami nebo ovážeme nití. Na rozpáleném oleji závitky zprudka ze všech stran orestujeme. Podlijeme je trochou vývaru, přidáme kuličky pepře, přikryjeme a v předehřáté troubě (elektrický sporák 180 °C/plyn stupeň 2) dusíme doměkka. Závitky občas obrátíme a podle potřeby podléváme. Měkké maso vyjmeme a udržuje v teple. Výpek zaprášíme moukou, vysmažíme na tuk a zalijeme zbylým vývarem. Přidáme dvě lžičky hořčice, prošleháme a při mírné teplotě 20 minut povaříme. Hotovou omáčku přecedíme na závitky, dochutíme solí a zjemníme lžičkou másla. Vše prohřejeme.
Poznámka:
Podáváme s bramborovým knedlíkem a červeným zelím.