Mleté závitky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g mletého vepřového
2 lžíce polosladké sojové omáčky
1 vejce
sůl
bílý pepř
voda
strouhanka
1 menší pórek
6-8 plátků slaniny
2 rajčata
150 g sýra na strouhání
1 lžíce kapary

Postup

Mleté maso smícháme se sojovou omáčkou, vejcem, kapary, vodou a dle chuti osolíme a opepříme. Na drobno nakrájený pórek osmažíme a přidáme do směsi. Zasypeme strouhankou, tak aby vzniklo hustší těsto a vytvarujeme válečky, které balíme do anglické slaniny. Opékáme na pánvi a těsně před dopečením přidáme nakrájená rajčata a posypeme strouhaným sýrem. Přikryjeme pokličkou a necháme dopéct.