

# Bavorské závitky

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 hovězí plátky

sůl

pepř

200 g uvařených brambor

200 g uzeného bůčku

2 cibule

2 kysané okurky

1 vejce

1 šálek vývaru

6 zrnek nového koření

1 lžíce hladké mouky

5 lžic oleje na smažení

## Postup

Hovězí plátky naklepeme, osolíme a opeříme. Uvařené brambory a uzený bůček nakrájíme na kostičky. Bůček vyškváříme a dozlatova na něm osmahneme na kostičky pokrájenou cibuli. Přidáme brambory, nakrájené okurky, prohřejeme a zahustíme vejcem. Směsí naplníme hovězí plátky. Svineme a upevníme jehlami. Na oleji zpěníme cibuli a závitky prudce opečeme po všech stranách. Podlijeme vývarem, přidáme koření a na mírném ohni dusíme. Závitky obracíme a podle potřeby podléváme vývarem. Když je maso měkké, závitky vyjmeme a šťávu vydusíme na tuk. Zaprášíme moukou, osmahneme a za stálého míchání zředíme vývarem. Závitky vložíme zpět, mírně prohřejeme a podáváme s rýží.