Závitky s uzeným masem

Kategorie: Uzené maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky roštěnce
100 g oleje
200 g uzeného masa
1 cibule
50 g uzené slaniny
sůl
paprika
česnek
2 lžíce hořčice
40 g nastrouhaného křenu

Postup

Maso nakrojíme na okrajích, mírně naklepeme, osolíme, opepříme a po jedné straně potřeme hořčicí promíchanou s křenem. Do středu položíme čtvrtinu množství na nudličky nakrájeného uzeného masa, zabalíme a spojíme jehlou na závitky. Takto připravené roštěnky po povrchu potřeme česnekem utřeným se špetkou soli. Cibuli nakrájenou na kostičky, zpěníme na oleji a vložíme roštěnky. Opečeme je, zaprášíme mletou paprikou, přidáme rozpuštěnou slaninu, podlijeme a dusíme doměkka.