

Bůčkové závitky

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

250 g krájeného bůčku
120 g sýra typu mozzarella
2 lžíce hladké mouky
220 ml mléka
2 lžíce másla
sůl
pepř

Postup

Připravíme jíšku z másla a mouky, rozředíme ji mlékem a za stálého míchání necháme přejít varem. Sýr nakrájený na kostičky přidáme do jíšky a pomalu zahříváme, až se roztaví. Osolíme a opeříme. Na každý plátek bůčku dáme lžičku sýrové směsi a rozetřeme ji. Plátky svineme a každý závitok sepneme párátkem. Závitky vložíme do zapékací misky a v předehřáté troubě 5 minut zapékáme při teplotě 200 °C.