

Závitky Tomato

Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

8 na tenko nakrájených plátků kotletky bez kosti

8 plátků slaniny

kečup

2 rajčata

sůl

pepř

olej na smažení

cibule

Postup

Kotletky naklepeme, osolíme opepříme a potřeme kečupem. Na každý plátek dáme plátek slaniny a smotáme do roličky a sepneme párátkem. Cibuli nakrájíme najemno, rajčata tak také. Na oleji osmahneme cibulku, a na ní zprudka opečeme ze všech stran závitky. Trochu podlijeme, přidáme kečup a nadrobno nakrájená rajčata. Můžeme podle chuti dokořenit. Dusíme až maso změkne a podáváme s vařenými brambory nebo hranolky.