Medůzka

Kategorie: Hovězí maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 plátky hovězího masa (možno i vepřové či telecí)
4 plátky salámu
4 rajčata
4 vejce natvrdo
tuk
cibule
sladká paprika
hladká mouka
masox
sůl
hořčice
pepř

Postup

Plátky masa hodně naklepeme do většího plátu, z obou stran posolíme a popepříme, z jedné strany potřeme pikantní hořčicí. Na střed položíme plátek salámu. Rajče rozpůlíme, dužninu z obou polovin vydlabeme, zasadíme vajíčko a druhou polovinou přikryjeme. Položíme na salám. Plátek vezmeme zespodu, přehneme přes vajíčko, vytvoříme měšec a nahoře zavážeme. Na tuku osmahneme cibulku, přidáme sladkou papriku a masové medůzky po všech stranách opečeme. Podlijeme horkou vodou, přidáme kostku masoxu, vmícháme lžičku hořčice a dusíme v papiňáku asi 45 minut. Poté vyjmeme, dáme na teplé místo a doděláme omáčku - zahustíme moukou, dochutíme a přelejeme přes síto. Z medůzek odstraníme nit svrchu rozkrojíme na čtvrtiny, nesmíme ale doříznout, aby spodek držel pohromadě. Měšce se nádherně rozevřou.