Pivní závitky.



Kategorie: Vepřové maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kg vepřové kýty (libové neprorostlé)
200 g nivy
150 g šunky (nakrájené)
hladká mouka
400 ml vepřové šťávy
1 černé pivo
1 sáček vypeckovaných oliv
1 konzerva žampiónů
1 smetana
škrobová moučka
olej na smažení.

Postup

Na 1 porci si připravíme tři plátky vepřové kýty, naklepeme – velmi důkladně (měly by být skoro průsvitné), na každý plátek dáme plátek šunky, kousek nivy – zabalíme. Pečlivě obalíme v hladké mouce. V rozpáleném oleji osmažíme závitky dozlatova. Závitky na okamžik vyndáme, olej vylijeme a do téže rozpálené pánve nalijeme vepřovou šťávu, vložíme do ní závitky, postupně přidáváme trochu piva, žampiony, olivy, smetanu (vše přiměřeně), trochu aromatické koření, když se vše vaří, zakápneme škrobovou moučkou rozpuštěnou ve vodě. Omáčka trochu zhoustne. V této fázi celé dáme zapéct do trouby. Pečeme cca 10 min. Jako přílohu podáváme královské brambory.