Záhorácký závitek

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 40 - 60 minut

Postup přípravy

Vepřové maso zbavíme kosti, opláchneme a nakrájíme na plátky. Naklepeme, potřeme utřeným česnekem se solí, naplníme vychladlou směsí podušeného zelí, pečlive zavineme a upevníme páratkem. Jednotlivé závitky osolíme, poprášíme prosátou moukou a nakládáme je do vymaštěného kastrolu. Zprudka zapečeme v troubě, podlijeme mírně vodou a za občasného přelevání vlastní šťávou upečeme doměkka. Po upečení závitky vyjmeme, odstraníme páratka, šťávu dochutíme, přecedíme zpět na závitky a společně ještě krátce podusíme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Česnek** - 12 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Cukr krystal** - 12 g
- **Váhalova slanina 1,5 kg** - 40 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 200 g
- **Olej řepkový** - 20 g
- **Kmín celý** - 8 g
- **Kysané zelí efko 500 g. Připraveno k servírování!** - 200 g
- **Vepřový bok** - 500 g
- **Pepř čtyř barev celý 16 g** - 4 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE