Frankfurtský závitek

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 60 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Opláchnuté hovězí maso nakrájíme přes vlákno na plátky a naklepeme. Vepřové maso umeleme, osolíme, opepříme a promícháme s trochou studené vody. Mletým masem potřeme plátky, do středu vložíme kousky párků, plátky zavineme a upevníme párátkem nebo nití. Závitky opečeme na oleji, podlijeme vodou a necháme pod poklicí chvíli dusit. Cibuli pokrájíme, osmažíme, přidáme mletou papriku, zpěníme a zalijeme teplou vodou. Do základu vložíme závitky se šťávou, přikryjeme a dusíme doměkka. Poté závitky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme moukou, osmahneme, zalijeme vodou a mlékem, dobře rozšleháme a za občasného míchání vaříme minimálně 20 minut. Před koncem varu přidáme smetanu, omáčku dle potřeby dosolíme, přecedíme na závitky a znovu lehce povaříme.

Ingredience

- **Cibule volná** - 80 g
- **Jedlá sůl vakuová 1 kg** - 12 g
- **Hovězí zadní** - 500 g
- **Pitná voda nesycená** - 320 g
- **Vepřová plec** - 120 g
- **Debrecínské párky extra 900 g** - 80 g
- **Paprika sladká 35 g** - 8 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Rýžová mouka bez lepku 1000 g** - 20 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 80 g
- **10% UHT smetana Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 120 g
- **Olej řepkový** - 60 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM
CELIATICA.CZ
VÁŠ SEZNAM ONLINE