

Hovězí závitky plněné česnekem

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 90 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Naklepeme hovězí maso, osolíme, opepříme a potřeme česnekovou směsí, kterou připravíme z nakrájeného česneku smíchaného s olejem a petrželkou. Potřené plátky zavineme a ovineme nití. Závitky opečeme z obou stran, podlijeme vodou a dusíme maso doměkka. Během dušení maso okořeníme. Závitky vyjmeme a šťávu zahustíme moukou. Podáváme s rýží nebo s těstovinami.

Ingredience

- **Česnek** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 6 g
- **Petrželová nať** - 2 g
- **Hovězí přední** - 200 g
- **Bazalka 10 g** - 4 g
- **Oregano 10 g** - 1 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 2 g
- **Olej řepkový** - 30 g
- **ARAX Mouka kukuřičná hladká 300 g** - 10 g

