

Plněné vepřové závitky

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Rozmrazíme špenát, dáme do cedníčku a vymačkáme všechnu vodu. Na 2 lžících oleje zpěníme půl cibule, přidáme utřený česnek se solí, pepřem a špenát chvilinku mícháme a dáme zchladit. Slaninu nakrájíme na malé kostičky dáme vyškvářit, jen mírně a přidáme druhou půlku jemně nakrájené cibule. Lehce osmahneme, přisypeme strouhanku a chvíli mícháme. Zchladíme a vmícháme vejce. Kotlety naklepeme do tenka, potřeme slaninovou náplní. Nato dáme dva plátky šunky, mezi které jsme dali špenát. Závitky srolujeme, sešijeme potravinářskou nití. Konec necháme o 5 cm delší, abychom pak zatáhli a nit se nám lehce vytáhne. Závitky obalíme v hladké mouce, dáme na rozpálený olej a opečeme po všech stranách. Když jsou všude zlaté podlijeme vodou a dusíme do měkka. Vody necháme tak, aby jsme měli šťávu na 4 porce. Rozdrobíme bujón, zahustíme 1 lžící mouky, rozmíchání v trošce vody a chvíli povaříme. Popřípadě dosolíme. Podáváme s brambory.

Ingredience

- **Cibule volná** - 40 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený** 400 g - 200 g
- **Česnek** - 3 g
- **Vejce** - 50 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Vepřové maso (kotlety)** - 800 g
- **Bezlepková mouka Nomix** 500 g - 20 g
- **Šunka Mandolína nejvyšší jakosti** 4,5 kg - 150 g
- **Váhalova slanina** 1,5 kg - 80 g
- **Pepř černý mletý** 20 g - 4 g
- **STROUHANKA pečivová bez lepku** 350 g - 20 g
- **Olej slunečnicový** - 45 g
- **Bez lepku Hovězí bujón** 56 g - 8 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE

