Šneci z hovězí svíčkové

Počet porcí: 4
Doba přípravy: 45 minut
Bez lepku

Postup přípravy

Hovězí svíčkovou očistíme a papírovými ubrousky osušíme do sucha. Svíčkovou podélně nařízneme tak, aby nám po lehkém naklepání vznikl obdélník. Posypeme jej Podravka přísadou, opepříme a dobře vetřeme do masa. Celou plochu masa z horní strany potřeme ajvarem a poklademe plátky šunky, klobásy a sýru. Pečlivě zarolujeme do rolády a dobře zpevníme kuchyňským provázkem. Aby se roláda dobře krájela, zapíchneme do rolády každých 2,5–3 cm špejli. Odstraníme provázek a roládu nakrájíme mezi zapíchanými špejlemi na plátky. Připravené roládky poskládáme na rozpálený gril nebo na tukem potřenou grilovací pánev. Ogrilujeme z obou stran do zlatova.

Ingredience

- **Hovězí zadní** - 1200 g
- **Romadur Klášterní 60% 125 g** - 150 g
- **Balaton klobása 280 g** - 100 g
- **Pepř černý mletý 20 g** - 3 g
- **Podravka natur přísada do jídel 150 g** - 10 g
- **Olej slunečnicový** - 5 g
- **Božská šunka 2,8 kg** - 100 g
- **Podravka Ajvar pikant 350 g** - 40 g

VYTVOŘENO PROSTŘEDNICTVÍM

CELIATICA.CZ

VÁŠ SEZNAM ONLINE