Frankfurtský závitok

Počet porcií: 4
Čas prípravy: 1 hodina
Bez lepku

Postup prípravy

Opláchnuté hovädzie mäso nakrájame cez vlákno na plátky a naklepeme. Bravčové mäso zomelieme, osolíme, okoreníme a premiešame s trochou studenej vody. Mletým mäsom potrieme plátky, do stredu vložíme kúsky párkov, plátky zavinieme a upevníme špáradlom alebo niťou. Závitky opečieme na oleji, podlejeme vodou a necháme pod pokrievkou chvíľu dusiť. Cibuľu pokrájame, osmažíme, pridáme mletú papriku, speníme a zalejeme teplou vodou. Do základu vložíme závitky so šťavou, prikryjeme a dusíme domäkka. Potom závitky vyberieme, šťavu vydusíme na tuk, zaprášime múkou, osmažíme, zalejeme vodou a mliekom, dobre rozšľaháme a za občasného miešania varíme minimálne 20 minút. Pred koncom varu pridáme smotanu, omáčku podľa potreby dosolíme, precedíme na závitky a znovu krátko povaríme.

Ingrediencie

- **Bambini párky** - 80 g
- **Ryžová múka 200 g** - 20 g
- **Dr. Halíř trvanlivé mlieko polotučné 1 l** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 80 g
- **Hovädzie zadné** - 500 g
- **Pitná voda nesýtená** - 320 g
- **Bravčové pliecko** - 120 g
- **Olej repkový** - 80 g
- **Mleté čierne korenie** - 2 g
- **Smotana na šľahanie** - 120 g
- **Paprika sladká mletá** - 8 g
- **Jedlá soľ** - 12 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO
CELIATICA.SK
VÁŠ ZOZNAM ONLINE