

Plnené bravčové závitky

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 45 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Rozmrazíme špenát, dáme do cedidla a vytlačíme všetku vodu. Na 2 lyžiciach oleja speníme polovicu cibule, pridáme rozotretý cesnak so soľou, čierne korenie a špenát a chvíľočku miešame a dáme schlaadiť. Slaninu nakrájame na malé kocky a dáme vyškvariť, len mierne, a pridáme druhú polovicu jemne nakrájanej cibule. Zľahka osmažíme, prisypeme strúhanku a chvíľu miešame. Schladíme a vmiešame vajcia. Rebierka naklepeme natenko, potrieme slaninovou náplňou. Na to dáme dva plátky šunky, medzi ktoré sme dali špenát. Závitky zrolujeme, zošijeme potravinárskou niťou. Koniec necháme o 5 cm dlhší, aby sme potom zatiahli a niť sa nám ľahko vytiahne. Závitky obalíme v hladkej múke, dáme na rozpálený olej a opečieme zo všetkých strán. Keď sú všade zlatisté, podlejeme vodou a dusíme domäkka. Vody necháme toľko, aby sme mali šťavu na 4 porcie. Rozdrobíme bujón, zahustíme 1 lyžicou múky rozmiešanou v troške vody a chvíľu povaríme. Prípadne dosolíme. Podávame so zemiakmi.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 20 g
- **STRÚHANKA bezgluténová pečivová 350 g** - 20 g
- **Váhalova slanina** - 80 g
- **Cibuľa voľná** - 40 g
- **Cesnak** - 3 g
- **Bravčové mäso (kotlety)** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 45 g
- **Vajcia** - 50 g
- **Mleté čierne korenie** - 4 g
- **Hovädzí bujón** - 10 g
- **Špenát zmrazený** - 200 g
- **Jedlá soľ** - 4 g
- **Pálffy šunka 2000 g** - 120 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

