

# Malířova pochoutka



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 50min  
Celkový čas: 1h 10min , Porce: 4

263 kalorií , 6 g cukrů , 15 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/malirova-pochoutka>

## Příprava

Nejprve si připravíme náplň: mleté hovězí maso dáme do misky, přimícháme salám nakrájený na proužky, papriky nakrájené na malé kostičky, hrášek, sekanou petrželku, libeček, žloutek, prolisovaný česnek, sůl a pepř. Vše promícháme a na chvíli odložíme do chladu. Plátky masa naklepeme, lehce osolíme, opepříme, na každý plátek rozložíme dva plátky anglické slaniny a vychlazenou náplň. Plátky zavineme a zpevníme nití. Na rozehřátém oleji je zprudka osmahneme a vyndáme na talíř. Do výpeku přidáme nakrájenou cibuli, orestujeme, vsypeme mouku, promícháme, přidáme kečup, krátce osmahneme, podlijeme vodou, vložíme opečené plátky, zastříkneme lžičkou octa, vhodíme bujón, opepříme a pod pokličkou dusíme doměkka. Když jsou závitky měkké, omáčku dochutíme a zjemníme smetanou. Podáváme s těstovinami.



### Tip k receptu

Do náplně můžeme použít odřezky z plátků, které si sami umeleme.

## Ingredience

- ✓ 4 plátky hovězího masa
- ✓ 8 tenkých plátků anglické slaniny
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 100 g mletého hovězího masa
- ✓ 30 g trvanlivého salámu (Poličan)
- ✓ hrst hrášku z konzervy
- ✓ po 1/4 červené, zelené a žluté papriky
- ✓ 2-3 stroužky česneku
- ✓ 1/2 lžice sekané petrželové natě
- ✓ 1/2 lžice sekaného libečku
- ✓ 1 žloutek
- ✓ 1 velká cibule
- ✓ 2 lžice kečupu
- ✓ 1 lžička octa
- ✓ 1 kostka hovězího bujónu
- ✓ olej
- ✓ 2 lžice smetany
- ✓ 1 lžice hladké mouky

## Kategorie

Obyčejný den, Maso, Rodina, Hlavní chod

