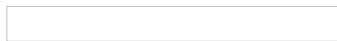


Plněné masové měšce



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 45min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

1915 kalorií , **1 g** cukrů , **102 g** tuků , **221 g** bílkovin

Autor: Jozef

Odkaz: <https://srecepty.cz/plnene-masove-mesce>

Příprava

Bravčové kare pokrájame na 6 rezňov, natenko ich rozklepeme ale opatrne aby sme ich nepotrhali. Osolíme, okoreníme. Cibuľu očistíme, najemno postrúhame na strúhadle, premiešame s horčicou a natrieme na jednotlivé rezne. Na oleji narýchlo orestujeme pokrájané hrúbiky a tiež ich natrieme na rezne. Na každý položíme plátok šunky, olúpané vajce, trošku petržlenovej naťi. Zabalíme do tvaru mešca previažeme niťou. Na hlbšej panvici zohrejeme olej a mešce zo všetkých strán opražíme. Panvicu prikryjeme a mäso dusíme do mäkka. Ak treba podlievame. Potom závitky vyberieme, šťavu zahustíme mukou a dochutíme sójovou omáčkou.

Tip k receptu

Pred podávaním závitky priečne prekrojíme, uložíme na tanier a polejeme šťavou. Podávame z ryžou a čerstvým paprikovo rajčinovým šalátom.

Ingredience

- 800 g vepřového karé
- 6 vejec uvařených na tvrdo
- 150 g čerstvých nebo zamražených hřibů
- 1 cibule
- 6 tenkých plátků šunky
- 1 lžíce Dijonské hořčice
- 100 ml olivového oleje
- 3 lžíce sojové omáčky
- cca 2 lžíce hladké mouky
- troška mletého pepře
- sůl podle potřeby
- 1 lžíce zelené petrželové nati na ozdobu

Kategorie

Obyčejný den, Slovenská, Celoročně, Maso, Něco extra, Rodina, Hlavní chod