

Roštěnkové závitky s klobásou



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 4

785 kalorií , 2 g cukrů , 81 g tuků , 11 g bílkovin

Autor: Mall

Odkaz: <https://srecepty.cz/rostenkove-zavitky-s-klobasou>

Příprava

Roštěnky naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí s křenem a vložíme půlky klobásy. Svineme do válečků spevníme jehlicemi a potřeme česnekem. Cibuli zpěníme na oleji, zaprášíme paprikou, vložíme závitky, mírně podlijeme vodou a dusíme do měkka.

Ingredience

- ✓ 4 hovězí roštěnky
- ✓ 80 ml rostlinného oleje
- ✓ 200 g paprikové klobásy
- ✓ 2 cibule
- ✓ 2 stroužky česneku
- ✓ 2 lžičky sladké papriky
- ✓ pepř
- ✓ sůl
- ✓ 1 lžíce hořčice
- ✓ 2 lžíce strouhaného křenu

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

