

Srnčí závitky



Obtížnost:

Čas přípravy: 45min , Čas vaření: 1h 20min
Celkový čas: 2h 5min , Porce: 4

136 kalorií , 2 g cukrů , 12 g tuků , 1 g bílkovin

Autor: karkolka

Odkaz: <https://srecepty.cz/srn-ci-zavitky>

Příprava

Plátky masa hodně rozklepeme, osolíme, a každý položíme plátek šunky, posypeme strouhaným křenem, zavineme, obalíme plátkem slaniny, sepneme jehlami. Pečeme v troubě na másle. Během pečení podléváme vývarem.



Tip k receptu

Můžeme plnit např. klobásou a vařeným vejcem.

Ingredience



- ✓ 4 silnější plátky srnčí kýty
- ✓ sůl
- ✓ 4 silnější plátky šunky nebo moravského uzeného
- ✓ 5 lžiček nastrohaného křenu
- ✓ 4 plátky anglické slaniny
- ✓ máslo
- ✓ vývar

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Zvěřina, Něco extra, Labužník, Hlavní chod