

Vepřové smotky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

1661 kalorií , **0 g** cukrů , **142 g** tuků , **99 g** bílkovin

Autor: Milena

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-smotky>

Příprava

Vepřovou krkavici nakrájíme na plátky, které osolíme a opeříme. Na každý kousek položíme plátek šunky a svineme do smotku, který propíchneme špejlí. Tento postup opakujeme i u dalších kousků nakrájené krkvice. Smotky dáme smažit na rozpálený olej. Smažíme na prudko asi 1 minutu na každé straně. Zalijeme vodou a pokapeme worcesterkou omáčkou. Přikryjeme pokličkou a dusíme 20 minut. Smotky dáme na talíř a vyjmeme z nich párátko. Přidáme trochu omáčky, která nám vznikla při dušení a posypeme nastrohaným eidamem.

Ingredience

- ✓ 500 g vepřové krkvice
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 250 ml vody
- ✓ 4 plátky šunky
- ✓ 150 g eidamu (Edam)
- ✓ 1 lžíce worcesterské (Worcesterové) omáčky
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Klasika, Rodina, Hlavní chod