

Vepřové závitky plněné pórkem



Obtížnost: 🍴🍴🍴🍴🍴

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 35min , Porce: 4

80 kalorií , 0 g cukrů , 6 g tuků , 4 g bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-zavitky-plnene-porkem>

Příprava

Plátky naklepejte z obou stran, osolte a opepřete. Potom každý potřete hořčicí a pokryjte slaninou a sýrem. Poté stačí už jen nasekat pórek na nudličky, rozprostřít je po plátcích a ten každý zvlášť srolovat a uchytit kuchyňským provázkem. V hlubší pánvi nechte závitky zprudka ze všech stran zatáhnout, a poté je ještě na 15 minut nechte dopéct v troubě při 180 stupních Celsia. Podávejte s rýží promíchanou s petrželkou.

Ingredience

- ✓ 4 vepřové plátky z kýty
- ✓ 1 pórek
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ 4 lžičce dijonské hořčice
- ✓ 4 plátky anglické slaniny
- ✓ 4 plátky oblíbeného sýru

Kategorie

Obyčejný den, Celoročně, Maso, Rodina, Hlavní chod

