

# Vepřové závitky plněné špenátem a hermelínem



Obtížnost:

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 15min  
Celkový čas: 1h 45min , Porce: 2

440 kalorií , 0 g cukrů , 35 g tuků , 20 g bílkovin

Autor: Martina F

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprove-zavitky-plnene-spenatem-a-hermelinem>

## Příprava

Maso nařizneme a rozklepeme. Osolíme a na každé maso dáme plátek slaniny, trochu špenátu (nejlépe listového. Může být i mražený. Na chvíli špenátové listy spaříme horkou vodou, přebytečnou vodu vymačkáme a nasekáme nadrobno) a několik plátků hermelínu. Smotáme do závitků, spícheme párátky a na pánvi s trochou oleje opečeme ze všech stran. Přendáme do pekáče a pečeme asi hodinu do změknutí. Není potřeba podlévat, v mém případě tam bylo dostatek vody. Slaninu seškvaříme na oleji, přidáme žampiony a podusíme. Pak přisypeme spařený a vymačkaný špenát a ještě chvíli dusíme. Ke konci vaření přidáme zbytek nakrájeného Hermelínu a mícháme, až se Hermelín rozpustí. Trochu podlijeme vodou, přidáme špetku muškátového květu a můžeme podávat.

## Ingredience

- ✓ 2 plátky vepřového masa
- ✓ 1 Hermelín
- ✓ 250 g špenátu
- ✓ 100 g slaniny
- ✓ 1 konzerva žampionů
- ✓ špetka muškátového květu
- ✓ sůl
- ✓ pepř
- ✓ olivový olej

## Kategorie

Obyčejný den, Maso, Zelenina, Hlavní chod



### Tip k receptu

Místo hermelínu lze použít i jiný, méně výrazný sýr, třeba mozzarellu.

