Vepřový sváteční květ

Obtížnost:

Čas přípravy: 25min , Čas vaření: 30min
Celkový čas: 55min , Porce: **4**

1197 kalorií , **163 g** cukrů , **1 g** tuků , **52 g** bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: https://srecepty.cz/veprovy-svatecni-kvet

Příprava

Maso nakrájíme na řízky, na tenko je naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Uvařená vejce oloupeme, kapii necháme okapat. Každé vejce zabalíme do kapie, položíme na řízek, zavineme a upevníme nití. Na pánvi rozehřejeme tuk nebo olej a připravené závitky osmahneme, podlijeme vodou a dusíme asi 30 minut. Hotové závitky vybereme a rozkrájíme na čtvrtky. Do výpeku přidáme kečup a sójovku, dle potřeby přilijeme trochu vody nebo vývaru a krátce necháme projít varem. Podáváme studené na salátových listech nebo teplé polité šťávou. Jako přílohu podáváme bramborovou kaši a zeleninu.

Ingredience

- 600 g vepřové kýty
- troška soli
- troška pepře
- 4 vejce uvařená natvrdo
- 4 plátky sterilované kapie
- 4 lžičky plnotučné hořčice
- 1 lžíce kečupu
- několik kapek sojové omáčky

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Maso, Rodina, Hlavní chod