

# Vepřový závitek se smetanovou omáčkou

Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 20min  
Celkový čas: 1h 40min , Porce: 4

780 kalorií , 1 g cukrů , 64 g tuků , 31 g bílkovin

Autor: Beruska64

Odkaz: <https://srecepty.cz/veprovzy-zavitek-se-smetanovou-omackou>

## Příprava

Houby očistíme a nakrájíme na kousky, máslo si rozpustíme v hrnci a podusíme na něm nakrájené houby. Poté přidáme rozkvedlaná vejíčka a vytvoříme houbovou míchanici. Plátky vepřového masa lehce naklepeme, opepříme, osolíme, poklademe plátkem eidamu a na eidam navršíme trochu houbové míchanice, zavineme a upevníme párátky nebo ovážeme nití. Olej si rozpálíme, cibuli oloupeme, nakrájíme nadrobno a osmahneme ji na rozpáleném oleji. Když je cibule zlatavá, přidáme závitky a opečeme je ze všech stran, poté podlijeme vývarem a dusíme doměkka, podle potřeby podléváme vývarem. Když jsou závitky měkké, tak je vyjmeme, dáme stranou, do šťávy z masa přilijeme smetanu, zaprášíme hladkou moukou, přidáme lžící citrónové šťávy a provaříme. Při podávání závitky přelijeme smetanovou omáčkou.

## Ingredience

- 4 plátky vepřového masa
- 1 ks cibule
- 100 g čerstvých hub
- 1 lžíce másla
- 4 ks vajec
- 4 plátky Eidamu
- 4 lžíce olivového oleje
- 250 ml sladké smetany
- 1 lžíce hladké mouky
- 1 lžíce citrónové šťávy
- 1 l vývaru z kostí
- špetka pepře
- špetka soli

## Kategorie

Obyčejný den, Finančně nenáročné, Maso, Jídlo na každý den, Návštěva, Hlavní chod