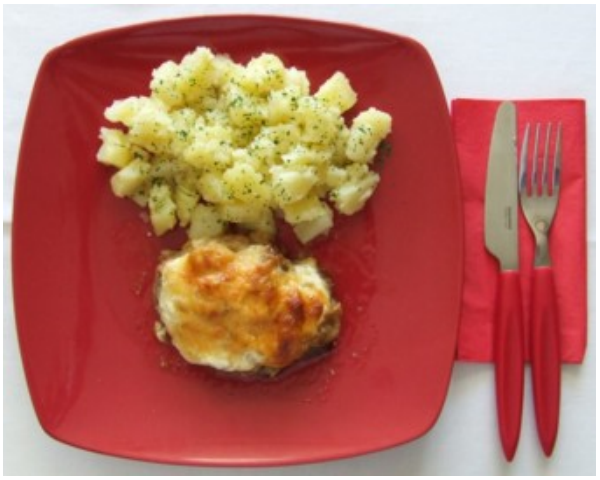
Záhorácky bravčový závitok :)

Potrebujeme: 4 plátky bravčovej krkovičky bez kosti (môže byť aj karé), soľ, mleté čierne korenie, 2 PL bravčovej masti, 5 dkg údenej slaniny, 1 cibuľu, rascu, bobkový list, 3 strúčiky cesnaku, 40 dkg kyslej kapusty, 3 zemiaky, 1 kyslú smotanu, syr Eidam.

Postup: plátky mäsa mierne naklepeme, osolíme, okoreníme, z oboch strán opečieme na rozpálenej masti a vyberieme. Do výpeku dáme slaninu nakrájanú na kocky a opražíme. Pridáme rascu, bobkový list a pretlačený cesnak. Pridáme kapustu a dusíme 15 minút. Očistené zemiaky na jemno postrúhame a vmiešame do kapusty a krátko podusíme. Plátky mäsa rozložíme na pekáč. Na každý plátok rozotrieme kapustovú zmes, polejeme kyslou smotanou a zasypeme syrom. Upečieme do mäkka. Podávame so zemiakmi alebo zemiakovým pyré.





Záhorácke recepty ↑

Copyright © 2013 - 2026 Encyklopédia poznania