

# Záhorácký závitok

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



## Suroviny

**Porce:** 4

- vepřová kýta 4 plátek
- anglická slanina 100 g
- slanina 100 g
- česnek 2 stroužek
- sádlo 1 lžíce
- cibule 1 ks
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks
- voda 300 ml
- hladká mouka 1 lžíce

**Doba přípravy:** 90 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Dušení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

1. Plátky kýty naklepeme, potřeme utřeným česnekem, poklademe plátky anglické slaniny, přidáme kyselé zelí, svineme do závitku, spícháme párátka
2. V pekáči na sádle osmahneme nakrájenou cibuli společně s nakrájenou slaninu
3. Přidáme závitky a orestujeme je ze všech stran, pak podlijeme trochou vody, pekáč přiklopíme a dusíme 45 minut, dokud maso není měkké
4. Pekáč odkryjeme a dopečeme v troubě aby závitky udělali kůrčičku
5. Nakonec šťávu zaprášíme hladkou moukou.

