

Španělský ptáček

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: adminrecepty



Autor: adminrecepty

Suroviny

Porce: 4

- Sádlo 3 lžíce
- Hovězí zadní - plátky 600 g
- Sterilované okurky 2 ks
- Lahůdkový párek 2 ks
- Vejce natvrdo 1 ks
- Cibule střední 3 ks
- Hladká mouka 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Černý pepř mletý 1 špetka
- Hořčice plnotučná 4 lžička
- Šunkový salám 4 plátek
- Sladká paprika 1 lžička
- Tmavá jíška 2 lžička

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibule nakrájíme nadrobno, osmažíme dozlatova na sádle. Hovězí plátky naklepeme, osolíme a opeříme, potřeme zevnitř 1 lžičkou hořčice, na ní dáme 1 kolečko salámu, kousek párku, 1/2 sladkokyselé okurky, 1/4 vejce a zabalíme. Ptáčka obvážeme nití nebo spíchneme párátkem, aby se nám nerozbalil. Zvenku lehce osolíme a opeříme a zaprášíme moukou, kterou přimáčkeme.

Maso na španělského ptáčka vložíme do rozpáleného sádla s cibulkou a osmažíme ze všech stran, aby se maso zahádlo. Přidáme 1 lžičku sladké papriky a přilijeme 300 ml vody. Necháme podusit a zredukovat, aby nám vyjel tuk nahoru. Poté přidáme tmavou jíšku a zahustíme. Přilijeme vodu, aby omáčka byla hustá tak, jak potřebujete. Do omáčky přidáme ještě 1 lžičku hořčice na dochucení a pečlivě rozmícháme a povaříme dalších 20 minut

Ptáčky vyjmeme, omáčku přecedíme, přidáme podle potřeby sůl a pepř a ptáčky vrátíme zpět do omáčky. Necháme chvíli prohřát a můžeme servírovat.

Příloha: houskový knedlík, rýže, těstoviny