

Anglické závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- plátky z kýty 8 ks
- podle chuti sůl a pepř 1 ks
- anglická slanina 16 plátek
- trocha kečupu 1 ks
- olej podle potřeby 1 ks
- cibule 1 ks
- sladká paprika 1 lžička

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Velká Británie

Počet porcí: 4

Postup:

Maso naklepeme, osolíme a opepříme. Na každý plátek masa položíme dva plátky anglické slaniny. Pokapeme kečupem a srolujeme do závitku. Aby dobře držely, sepneme je buď jehlicemi na maso, nebo párátky.

Do kastrolu nalijeme olej a orestujeme cibuli pokrájenou nadrobno dozlatova. Přidáme sladkou papriku, vložíme maso, zalijeme vodou a dusíme doměkka. Podáváme s knedlíkem.