

Balkánské závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Vepřové maso 4 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Česnek 3 stroužek
- Balkánský sýr 100 g
- Rajčata 4 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Opláchnuté a osušené řízky naklepeme přes fólii a z jedné strany je potřeme směsí s prolisovaného česneku, soli a oleje.

Na každý řízek položíme plátek slaniny a posypeme nahrubo strouhaným balkánským sýrem. Pak řízky svineme do závitku a sepneme párátkem.

Závitky ze všech stran zprudka opečeme na rozpáleném oleji, podlijeme mírně vodou a dáme do trouby péct.

Asi 5 minut před dopečením přidáme k závitkům na čtvrtky nakrájená rajčata a dopečeme.

Příloha: vařené brambory a zeleninový salát.