

Hovězí závitek v římském hrnci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Hovězí maso 1 kg
- Sůl 1 špetka
- Koření 1 lžíce
- Hořčice 3 lžíce
- Křen 1 sklenice
- Česnek 5 stroužek
- Cibule 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Zadní hovězí jsem rozkrojila na plát (dobrý řezník ho na požádání udělá v obchodě), posolila, okořenila, potřela hořčicí, pomazala křenem (měla jsem ostrý) a rozmačkala cca 5 stroužků česneku. Zavinula jsem to jako roládu, dala do namočeného římského hrnce, nakrájela jsem cibule najemno (já tyčovým mixérem), posypala kolem rolády a dala péci. Pekla jsem cca 3 hodiny. Jako přílohu jsme měli bramborovou kaši a k tomu zelí s křenem.