

## 7.036 Bravčový závitok prírodný

### Receptúra

|                           | Čistá |
|---------------------------|-------|
| bravčové stehno           | 0,90  |
| slanina údená bez kože    | 0,05  |
| olej                      | 0,08  |
| vajcia                    | 2     |
| múka hladká               | 0,06  |
| cibuľa                    | 0,25  |
| uhorky sterilizované b. n | 0,10  |
| soľ                       | 0,02  |
| horčica                   | 0,03  |



### Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, narežeme na rezne, naklepeme, osolíme, potrieme horčicou, poprekladáme kúskami slaniny, na tvrdo uvarenými vajcami, sterilizovanými uhorkami. Zavinieme, zaistíme kovovou ihlou, zľahka pomúčime a opečieme na časti oleja. Na zvyšnej časti oleja opražíme očistenú, pokrújanú cibuľu, pridáme opečené závitky, podlejeme vodou a dusíme. Mäkké závitky vyberieme, odstránime ihlu. Šťavu vydušíme, zaprášime múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou, povaríme 20 minút a precedíme na mäso.

Prílohy: dusená ryža, tarhoňa, zemiaková kaša, rôzne zeleninové šaláty alebo len zeleninová obloha.