

## 7.037 Bravčový závitok záhorácky

### Receptúra

Potraviny	Množstvo v kg, l, ks
bravčové stehno	0,90
slanina údená bez kože	0,08
olej	0,08
kapusta kyslá b. n.	0,60
múka hladká	0,07
cibuľa	0,20
rasca	0,003
soľ	0,02
cesnak	0,01
paprika červená mletá	0,01
korenie čierne mleté	0,002
cukor kryštalový	0,02



### Výrobný postup

Bravčové stehno umyjeme vcelku pod tečúcou vodou, osušíme, nakrájame na plátky, jemne naklepeme, potrieme očisteným, prelisovaným cesnakom so soľou, naplníme vychladnutou plnkou, zvinieme a opečieme na časti oleja. Na zvyšnej časti oleja speníme očistenú, pokrújanú cibuľu, vložíme opečené závitky, podlejeme vodou a dusíme do mäkka. Mäkké závitky vyberieme, šťavu vydusíme a zahustíme múkou opraženou nasucho, rozriedime vodou, dochutíme cukrom, 20 minút povaríme. Precedíme na mäso.

Plnka: slaninu pokrújame na kocky, opražíme, vložíme kapustu, rascu, červenú mletú papriku, mleté čierne korenie a podusíme.

Prílohy: varené zemiaky, zeleninové šaláty.