

Veselé masové závitky

Chod	Hlavní chod
Příležitost	Rychlé večeře
Náročnost	Snadné
Doba přípravy	35 min.
Počet osob	4 osoby
Autor	Vitana



CO BUDEME POTŘEBOVAT

uvařené vejce	1 ks
vepřové maso	4 plátky
menší cibule	1/2 ks
paprika	1/2 ks
slanina	4 plátky
omáčka 4 pepřů	1 balení

PŘÍPRAVA RECEPTU

Plátky masa naklepeme, na povrch položíme plátek slaniny a do středu plátku umístíme 1 vajíčka, několik nudliček papriky a cibule. Závitky smotáme a zpevníme párátky, vložíme do zapékačké misky a přelijeme směsí připravenou dle návodu. Zapékáme ve vyhřáté troubě při 210 °C po dobu 55 minut. Pokrm zapékáme přikrytý, po 45 minutách odstraníme vrchní část zapékačké misky a pokračujeme v zapékání dalších 10 minut. Při pečení respektujeme zkušenosti s vlastní troubou.