

ZÁVITKY Z MLETÉHO MASA - ANEB CO DÁM DÁT

Číslo: 22 z 2015 - 2015

Závitky, respektive ptáčky, jde udělat snad téměř ze všeho. Z hovězího, vepřového, drůbežového... a co já vím jakého masa je to. A pochopitelně, to jde i z mletého, jen je to na jednu stranu o něco složitější - máme-li si vytvořit tu patřičnou placičku a tu pak zavinout. Jinak - co dáme všechno dovnitř, záleží u každého na fantazii "tvůrce" a je to víc na tom, "co dát dát".

Mleté maso, pokud se povede a není trpelnaté, mám fakt ráda. Můžete si ho zjemnit strouhaným sýrem, rýžovým... A neudělat placičky jen tak. Takový víceméně základní recept je tento: Základní ingredience: 1 kg mletého masa, 2 vejce, troška mléka, olej, hladká mouka, 1 cibule, sůl, pepř. Na náplň: 1 lžička hořčice, plátky anglické slaniny, 1 vejce, nakládané okurky, mrkvička. Postup: Mleté maso a vejce s trochou mléka smícháme, osolíme, a vytvoříme placičky. Každou potěměme hořčicí, poklademe plátky anglické, kouskem uvařeného vejce, kouskem pokrájené mrkvičky, kolečky nakládané okurky, opatrně zabalíme a vytvoříme válečky. Na oleji maso zprudka opečeme, aby se zatáhlo a pak válečky naskládáme do pekáčku, trochu podlijeme vodou. (Jinak - co tam dáte opravdu, je jen a jen vaše věc, respektive - co v lednici zrovna najdete) Pokud máte strach, aby se "to" nerozlezlo, dá se plátky anglické položit navrch a pak jako běžné ptáčky ovázat... další nápad: ochutit maso a dát dovnitř kus sýra... Poté dáme posekanou cibuli a dáme péct. Když jsou závitky hotové, tak je vyjmeme, vyjmenujeme a vyjmenujeme zaprášujeme moukou a uděláme omáčku, kterou dochutíme (sůl, vegeta aj.). Omáčku můžeme pepsávkem, aby byla hladká. Dobrou chuť všem kreativním kuchačkám i kuchačkám (-:)). d@niela