

Tento recept byl stažen ze serveru Domáci-Kuchař.cz můžete také navštívit www.studuj.com

Vepřové závitky v alobalu

Ingredience:

4 vepřové závitky z plecka nebo kýty
mletý pepř
hořčice
sůl
1 cibule
šunkový salám nebo párek
50g slaniny
olej
alobal

Popis postupu:

Vepřové plátky po obvodu nařzneme, naklepeme, osolíme a opeříme. Potom je potřeme hořčicí, poklademe nakrájenou cibulí, plátkem slaniny a čtvrtinou párku. Stočíme v závitky a každý závitek zabalíme do olejem potřeného alobalu. Balíčky vložíme do středně vyhřáté trouby a pečeme asi 30 minut. Podáváme s brambory nebo rýží a zeleninovým salátem.