

Závitky z králíčních rolek

Ingredience

8 ks králíčních rolek

kousek pórku
kousek papriky červené a žluté
trošku koření Gril nebo své
oblíbené
8 plátků anglické slaniny
drůbeží vývar nebo voda
sůl
1 cibule
1 - 2 stroužky česneku
asi 50 g sádla



Postup přípravy:

Rolky lehce naklepeme, na každou dáme plátek anglické, kousek papriky, pórku, posypeme lehce kořením a stočíme do závitku. Pevně omotáme nití nebo sepne kovovými sponkami. Závitky dáme do zapékací mísy, přikryjeme poklicí a necháme do druhého dne v lednici - můžeme taky dát péct hned.

Závitky osolíme, lehce posypeme kořením, drobně nakrájenou cibulí a česnekem nakrájeným na plátky. Přidáme sádlo, podlijeme vývarem, přikryjeme poklicí a dáme do přehřáté trouby. Pečeme na 180°C dočervena a až je maso měkké. Během pečení maso obrátíme a podléváme vývarem. Z upečených závitků opatrně sundáme niti a podáváme s bramborem.

dokřupava. Osolíme.

Vaříme s RABBITEM. Chcete skvělou dobrotu? Koupíte ji v Rabbitu.

www.rabbit.cz

www.reznictvirabbit.cz