11249 - ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK

10 porcí

1 porce včetně omáčky

A: 210 g z toho 90 g masa s náplní
B: 250 g z toho 130 g masa s náplní

Dušený plněný závitek přelitý nahnědlou omáčkou. Závitek je celistvý, náplň je mírně kořeněná, pikantní vůně a chuti. Omáčka má vůni a chuť po použitých surovinách a přísadách, je řidší konzistence.

Výrobní postup:

Opláchnuté díly masa nakrájíme přes vlákno na plátky, naklepeme je do šíře, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí.
Do středu masa klademe slaninu nakrájenou na silnější nudle, oloupaný salám, okurky a na čtvrtiny nakrájená vařená vejce. Plátky zavineme, na okrajích upevníme párátkem (nebo převážeme nití) a na povrchu osolíme.
Oloupanou cibuli nakrájíme na drobno a osmažíme ji na tuku dorůžova. Na osmažené cibuli krátce opečeme závitky, mírně je podlijeme vodou a pod poklicí dusíme téměř doměkka. (Během dušení maso obracíme a podle potřeby podléváme teplou vodou.)
Ptáčky vyjmeme, šťávu vydusíme na tuk, zaprášíme prosátou moukou, osmahneme, zalijeme vlažnou vodou, dobře rozmícháme a vaříme za občasného promíchání nejméně 20 minut.
Uvařenou omáčku podle potřeby přisolíme, přecedíme na ptáčky (zbavené párátek nebo nití) a znovu krátce povaříme.

Druh potravin	hmotnost v g			
	A		B	
	hrubá	čistá	hrubá	čistá
hovězí maso zadní k. u.	1 000	1 000	1 500	1 500
sůl	30	30	35	35
pepř mletý	1	1	1	1
hořčice	20	20	30	30
slanina	50	50	75	75
salám měkký	150	145,5	225	218,3
vejce 2,5 ks	100	100	100	100
okurky sterilované bez nálevu	200	180	300	270
tuk	120	120	120	120
cibule	250	212,5	250	212,5
voda pitná	1 100	1 100	1 100	1 100
mouka hladká	80	80	80	80
hmotnost potravin		3 039		3 741,8
ztráty celkem		939		1 241,8
hmotnost hotového výrobku		2 100		2 500
energetická hodnota v kilojoulech		1 569		2 043

Vhodné přílohy:
- jako u receptury č. 11248.