

ŠPANĚLSKÝ PTÁČEK

4 plátky hovězího zadního (asi 1 kg)

2 lžice hořčice

sůl, pepř

1 pravá čabajka

100 g anglické slaniny

4 vejce uvařená natvrdo

4 jarní cibulky

80 g másla

2 velké cibule

1 bobkový list

1 lžička sladké papriky

300 ml hovězího vývaru

1 lžice rajského protlaku

2 lžice hladké mouky

1 lžice cukru

100 ml šlehačky

PŘÍPRAVA MASA

1. Maso omyj a okrájej. Všechny odřezky dej vařit do neosolené vody, abys měla vývar na podlévání závitků.

Maso se vždy krájí přes vlákno. V tomto případě je však zapotřebí co největších plátků, proto je nutné krájet maso po vlákně. Musí se tedy o to důkladněji naklepat, aby se narušila struktura vláken.



2. Naklepané plátky potři z jedné strany hořčicí, opeři, pokapej olejem a sroluj je do nádoby vhodné na nakládání masa. Nech plátky uležet, nejlépe do druhého dne.



3. Uvař vejce natvrdo, nakrájej anglickou slaninu, čabajku a jarní cibulku na proužky tak, aby se do závitku vešly.

4. Rozlož maso na prkénku, osol ho a asi v jedné třetině plátku naskládej všechnu náplň. Závitky pevně sroluj a zajisti párátky nebo jehlami na ptáčky.



5. Ve velkém kastrolu rozpeč zbytek nakrájené slaniny, přidej máslo a nadrobno nakrájenou cibuli. Asi 5 minut ji smaž, až zesklaví.

Závitky opékej na cibuli nejdříve spojem dolů, potom je obrať, opeč a vrať do původní polohy.

Přidej bobkový list, popraš maso sladkou paprikou a podlij vývarem z odřezků. Závitky by měly být téměř ponořené, aby svrchu neosychaly.



6. Závitky se dusí pod poklicí na velmi mírném ohni nejméně 1 hodinu. Občas je podlévej vývarem nebo horkou vodou. Zda jsou měkké zjistíš píchnutím vidličkou. Půjde-li hladce vytáhnout, je maso měkké.

7. Hotové maso přendej do jiné nádoby, zakryj alobalem a udržuj v teple. Šťávu ještě povař, aby se zmenšil obsah vody (tomu se říká „vysmahnutí“) a vmíchej rajčatový protlak. Omáčku zahusti hladkou moukou. Za stálého míchání mouku opraž dohněda a rozmíchej ji s trochou studeného vývaru nebo vody. Ještě 15 minut povař na mírném ohni. Občas omáčku zamíchej a podle potřeby dolévej tekutinu.



8. Nakonec omáčku zjemni smetanou a dochuť ji cukrem, případně solí. Nech ji trochu zchladnout. Vyndej bobkový list a omáčku rozmixuj v mixeru. Před podáváním ji prohřej na velmi mírném ohni. Již se nesmí vařit!

Jako příloha je vhodná dušená rýže nebo houskový knedlík.

VAŘENÍ VAJEC NATVRDO (DVĚ VARIANTY)

1. Vejce vlož do studené vody a vař 8 minut od uvedení do varu. Vejce musí být celá ponořená.

2. Vejce vlož do vařící vody a vař 10–12 minut.

Když necháš vejce vařit delší dobu, žloutky po okrajích ztmavnou. Uvařená vejce ihned vyndeš z vody děrovanou lžicí a zchlad studenou vodou.