



ŠPANIELSKY VTÁČIK OD HUGA





Myslím, že v našich končinách nie je nikto kto by nemal rád Španielskeho vtáčika. To, že v Španielsku o ňom nikto nechýruje nám ani veľmi nevadí. Snažil som sa dopátrať k informácii prečo



toto jedlo niekto takto nazval, no neúspešne. Ale to nič nemení na skutočnosti, že je to „manamka“ preveliká!! Podíme na to!

Budete potrebovať: na 4 porcie

400 gramov hovädzie alebo teľacie mäso (najlepšie zo stehna)

150 gramov slaniny (najlepšie dobre prerastenú)

3 kyslé uhorky

2 varené vajička, 2 cibule

horčicu

soľ, mleté čierne korenie

vývar alebo bujón

Postup:

Hovädzie mäso naklepte na veľmi tenké rezne.

Naklepané rezne jemne osolte, okoreňte, potrite horčicou. So soľou opatrne pretože použijeme veľa slaniny, ktorá nám jedlo dostatočne ochutí.

Na rezne teraz naukladajte: štvrtinu uvareného vajička, kúsok cibule, štvrtinu kyslej uhorky a slaninu.

Rezne pevne zamotajte do rolky a upevnite špáradlami. Trochu babračka, ale stojí to za to!

Vo veľkom hrnci opražte 1 veľkú nakrájanú cibuľu, pridajte trochu nakrájanej slaniny.

Na osmaženej cibuľke a slanine smažte vtáčiky na rýchlo zo všetkých strán. Zalejte vodou a pridajte 1 bujón alebo vývarom a duste pod pokrievkou na miernom ohni asi 1 hodinu.

Mäso vyberte z omáčky. V troche vody rozmiešajte 1 veľkú lyžicu hladkej múky s trochu červenej papriky a omáčku zahustite. Dochutite soľou a korením, ak je to potrebné. Do omáčky pridajte na drobno nakrájané uvarené 1 vajičko a 1 kyslú uhorku. Ešte krátko povarte. Z vtáčikov vyberte špáradlá a vložte naspäť do omáčky.

HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo tarhoňou.

Dobrá chuť priatelia!

Váš Hugo