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 nechyruje 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!! Poďme 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 vajíčka, 2 cibule
horčicu
soľ, mleté čierne korenie
vývar alebo bujón

Postup:
Hovädzie mäso naklepte na veľmi tenké rezne.
Naklepané rezne jemne osoľte, okoreňte, potrite horčicou. So soľou opatrne pretože použijeme veľa slaniny, ktorá nám jedlo dostatočne ochutí.
Na rezne teraz naukladajte: štvrtinu uvareného vajíčka, 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. Dochutíte soľou a korením, ak je to potrebné. Do omáčky pridajte na drobno nakrájané uvarené 1 vajíčko a 1 kyslú uhorku. Ešte krátko povarte. Z vtáčikov vyberte špáradlá a vložte naspäť do omáčky.
HOTOVO!

Podávajte s ryžou alebo tarhoňou.

Dobrú chuť priatelia!

Váš Hugo