

## Schweinekeuleröllchen aus Vysočina

- › 600 g quer zur Faser geschnittene Schweinekeule (4 Scheiben)
- › 200 g durchgelassene/faschierte Schweineschulter
- › 1 TL gemahlener Kümmel
- › 2 TL Süßpaprika
- › 100 ml Sahne/Schlagobers
- › Fett
- › Brühe/Suppe
- › Salz

ZUBEREITUNG: MITTEL

DAUER: 45 min.

PORTIONEN: 4



Die Fleischscheiben klopfen und salzen. Das durchgelassene/faschierte Fleisch salzen und mit Kümmel, Paprika und Sahne/Schlagobers vermischen. Die Füllung in acht Teile teilen. Jeweils zwei Portionen der Füllung auf die vorbereiteten Keulenscheiben so nah wie möglich der beiden Seitenränder verteilen, sodass sie gut gegeneinander zur Mitte der Scheibe eingerollt werden können. Das so vorbereitete Fleisch ins eingefettete Reindl eng nebeneinander legen, damit es beim Backen die Form hält. Etwa 5 Minuten bei 250 °C backen, dann die Temperatur auf 180 °C verringern. Das Fleisch mit Brühe/Suppe ablöschen und goldbraun backen. Während des Backens das Fleisch wenden. Immer wieder ablöschen.

**Tipp:**

Mit Kartoffeln,  
Reis oder Kartoffel-  
plätzchen servieren.



## Vepřové závitky "Naháče" z Vysočiny

- › 600 g vepřové kýty nakrájené přes vlákno (4 plátky)
- › 200 g mleté vepřové plece
- › 1 lžička mletého kmínu
- › 2 lžičky mleté sladké papriky
- › 100 ml smetany
- › sádlo
- › vývar
- › sůl

OBTÍŽNOST: STŘEDNÍ

DOBA PŘÍPRAVY: 45 min.

PORCE: 4

**Tip:**

Podáváme  
s bramborami, rýží  
nebo bramborovými  
plackami.

Kýtu naklepeme a osolíme. Mletou směs osolíme a promícháme s kmínem, paprikou a smetanou. Nádivku rozdělíme na osm dílů. Na připravené plátky kýty dáme vždy dvě dávky náplně, které klademe co nejbliže k okrajům tak, abychom je mohli dobře stočit proti sobě ke středu plátku. Takto připravené „naháče“ vložíme do sádlem vymazané nádoby těsně vedle sebe, aby při pečení zůstal zachován jejich tvar. V rozpálené troubě zapékáme asi 5 minut při 250 °C, potom zmírníme na 180 °C, maso podlijeme vývarem a pečeme dozlatova. V průběhu pečení maso obrátíme. Průběžně poléváme vypečenou šťávou a podle potřeby podléváme vývarem.

