Topolčiansky vtáčik s ryžou

Potrebujeme

- - 750 g bravčového mäsa (najlepšie stehno)
- - 3 vajíčka na tvrdo
- - syr Karička tehla
- - oravskú slaninu
- - zavárané uhorky
- - 100 g šunky
- - soľ, korenie, červenú mletú papriku
- - cibuľu
- - tri lyžice špaldovej múky na zahustenie
- - olej

Postup

Mäso si umyjeme, osušíme a nakrájame na rezne. Tie osolíme, okoreníme a vyklepeme. Vajíčka si uvaríme natvrdo, uhorky, Karička tehlu a slaninku si nakrájame na malé pásiky. Na dosku na vaľkanie si rozprestrieme mäso a postupne plníme, šunkou (ak je veľký plát, prerežeme ho na poli), kúskom slaninky, vajíčkom, uhorkou a kúskom Karičky.

Takto hotové zavinieme a prichytíme buď špajdlou, alebo, keď nemáme môžme obviazať bielou niťou. Ostatné suroviny, ktoré nám zostali, teda vajíčko, uhorky, slanina a aj Karičku si nakrájame ešte na menšie kúsky. Ak máme vtáčikov hotových, opečieme ich z každej strany na rozpálenom ohni. Vyberieme a vo výpeku opražíme cibuľu do sklovita, prisypeme asi lyžičku a pol červenej mletej papriky a dáme mäso a ostatné nakrájane zvyšné ingrediencie, ktorými sme mäso plnili. Následne zalejeme vodou, alebo vývarom.

Takto necháme variť, až kým nie je mäso mäkké. Ak je, z múky a vody si vymiešame zátrepku a zahustíme. Podávame s ryžou, alebo zemiakmi.

Tento recept nám posiela:	Terka z Topoľčan
náročnosť:	stredná
čas:	75 minut
porcie:	8