Hovězí závitky plněné kapustou s kapustovými tartaletkami

https://varimesmarcelou.cz/hovezi-maso/hovezi-zavitky-plnene-kapustou-s-kapustovymi-tartaletkami.html

Lacině vypadající kapusta se v hovězích závitcích blýskne jako chutný parťák. Budete překvapeni, jak skvěle chutná i zapečená v tartaletkách, jako příloha. Pro dokonalou harmonickou chuť nic dalšího není potřeba. Snad jen sklenka oroseného piva.

Na přípravu 6 - 8 porcí hovězích závitků, plněných kapustou si připravíme

- 1000 g hovězí kýty nakrájené na 4 stejné plátky
- 1 polévková lžíce hladké mouky
- 1 polévková lžíce kachního (nebo vepřového) sádla
- ½ dl červeného suchého vína
- ½ dl hovězího vývaru
- 1 čajová lžička ostružinové marmelády
- 50 g másla
- Sůl
- Mletý černý pepř
- Provázek na svázání závitků

Na náplň do závitků a 4 tartaletky potřebujeme

- 2 polévkové lžíce oleje nebo sádla
- 2 šalotky nakrájené nadrobno
- 1 stroužek česneku rozetřený se solí
- 200 g mletého vepřového masa
- 250 g hlávkové kapusty nasekané nadrobno
- 100 g bílého pečiva (měla jsem 2 rohlíky)
- 1 dl mléka
- 2 syrová vejce
- 2 polévkové lžíce nastrouhaného sýry Pecorino
- 8 lístků šalvěje
- Nasekané jehličky z asi 10 cm dlouhé větvičky rozmarýnu
- Sůl
- 4 formičky na tartaletky o průměru 10 cm
- Tuk na vymazání formiček
- Strouhanku na vysypání formiček

Postup přípravy hovězích závitků plněných kapustou

Nejprve si připravíme náplň. Polovinu náplně použijeme do závitků a druhou polovinu do tartaletek.

Bílé pečivo nakrájíme na menší kusy, vložíme ho do misky a zalijeme 1 dl mléka. Vidličkou pečivo promícháme, aby dobře nasálo mléko. Dáme stranou.

Širší pánev začneme zahřívat, přilijeme olej nebo sádlo. Do horkého tuku vhodíme nakrájené šalotky. Smažíme a mícháme 5-8 minut.

K osmažené cibuli následně přidáme, rozetřený česnek, mleté vepřové maso. Snažíme se, aby se maso dobře opeklo a rozdělilo na malé kousky.



Příprava kapustové náplně
Zdroj: Marcela Hackerová

1. Osmažené maso s cibulkou
2. Přidání nasekané kapusty
3. Podušená kapusta s rozmočeným pečivem
4. Přisypaný nastrouhaný sýr Pecorino

Do osmaženého masa nasypeme nasekanou kapustu. K nasekání jsem použila sekáček, ale můžete i ručně.

Směs posolíme, já jsem použila 1 čajovou lžičku soli, promícháme a zaklopíme poklicí. Zakryté necháme na mírném ohni dusit 10-15 minut. Pak zdroj tepla vypneme a pánev odstavíme.

Nyní ke kapustě přidáme rozmočené a vidličkou rozmělněné bílé pečivo, 2 rozklepnutá syrová vajíčka, nastrouhaný sýr a nasekané lístky šalvěje a jehličky rozmarýnu.

Náplň dokonale promícháme a ochutnáme, zda je dostatečně slaná. Kdo chce, může přidat mletý černý pepř. Směs necháme částečně vychladnout.



Hotová náplň do závitků a tartaletek
Zdroj: Marcela Hackerová

Nyní si připravíme závitky. Plátky masa naklepeme a máme-li doma paličku s trny, maso propícháme.

Plátky nasolíme a opepříme. Polovinu z připravené náplně rovnoměrně rozložíme na maso a svineme.

Provázkem závitky svážeme, aby po upečení držely tvar a náplň zůstala uvnitř.



Příklad svázání hovězího závitku
Zdroj:Marcela Hackerová

Troubu zapneme na 200 °C a necháme ji zahřívat. Závitky obalíme v hladké mouce.

Do čisté pánve vložíme polovinu z připraveného másla (25 g) + trochu oleje, stačí 1 čajová lžička, a necháme rozpálit. Do horkého tuku vložíme připravené závitky a dokonale je opečeme ze všech stran. Necháme je opékat, až budou chytat hnědou barvu.

Opečené závitky vložíme do zapékací misky. Do horké pánve, ve které se opékaly závitky, nalijeme ½ dl připraveného vývaru a stěrkou odvaříme napálené zbytky z pánve. Použijeme je ještě do zapékání závitků. Pokud by však zůstal předtím v pánvi tuk, tak ten nejprve odstraníme a nebudeme ho dál používat.



Opečené závitky v zapékací míse
Zdroj: Marcela Hackerová

Do zapékací misky se závitky nalijeme připravený vývar. Zbytky z pánve, bez tuku, i s vývarem přidáme rovněž k závitkům a podlijeme je ještě ½ dl červeného vína.

Zakrytý pekáč vložíme do vyhřáté trouby na 200 °C. Když tekutina pod závitky začne bublat, snížíme teplotu na 180 °C.

Celková doba pečení je 1,5 hodiny. Pokud se nám bude zdát, že je v pekáči málo tekutiny, můžeme podlévat vodou nebo vývarem. Já jsem nepodlévala, nebylo potřeba.

Po polovině doby pečení, závitky obrátíme a do výpeku přidáme 1 čajovou lžičku ostružinové nebo rybízové marmelády. Nebojte se, omáčka nebude sladká, jen v ní zůstane nepatrná, ale velmi chutná, stopa. Já někdy přidávám i 2 lžičky.

Marmeláda je skvělý protipól hovězího masa.

Když vložíme maso do trouby, připravíme si tartaletky. Misky vymažeme tukem a vysypeme strouhankou.

Zbylou druhou polovinu kapustové náplně rovnoměrně rozdělíme do tartaletek. Náplň v miskách neumačkáváme, jen ji tam volně vložíme.

Po hodině pečení masa přidáme k pekáči do trouby misky s tartaletkami a společně je budeme péct 30 minut.



Kapustová tartaletka
Zdroj: Marcela Hackerová

Upečené závitky osvobodíme od provázků a před krájením je necháme mírně vychladnout. Závitky jsou poměrně velké, proto každý závitek nakrájíme na čtyři části.

Výpek přecedíme a přidáme k němu druhou polovinu (25 g) z připraveného másla a necháme ho ve výpeku rozpustit. Už nezahříváme.

Při podávání položíme doprostřed talíře tartaletku, na ni položíme 2 kusy nakrájených závitků (na jednu porci bohatě stačí polovina závitku) a polijeme je výpekem. A je hotovo.

Nyní si můžeme dopřát nevšední zážitek v podobě skvěle chutnajících hovězích závitků s kapustovými tartaletkami.