

ZÁVITKY Z KUŘETE S POMERANČI

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

4 plátky drůbeží šunky

3 pomeranče

50 g oleje

lžičku hořčice a hladké mouky

bazalku

sůl

Postup

Maso lehce naklepeme, osolíme a okořeníme bazalkou. Na každou porci dáme plátek šunky, kousek strouhané pomerančové kůry, závitky stočíme a upevníme jehlou. Každý opečeme ze všech stran na oleji, podlijeme šťávou z pomerančů a dusíme 20 minut. Závitky vyjmeme, vydušenou šťávu zaprášíme moukou, přidáme hořčici, osmahneme, zředíme vodou a povaříme. Závitky prohřejeme v omáčce a podáváme s rýží Natural. Zdobíme plátky pomeranče a bazalkou nebo petrželkou.