

Krutí závitky s jablky a oříšky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 plátků z krutích prsou

7 každý o váze cca 150?g 5 lžic olivového oleje

oloupaných

zbavených jádřinců

každé nakrájené na 12 dílků 200?g másla 4 středně velké cibule

3 nakrájené

nasekané najemno 5 hrstí strouhanky 250?g vyloupaných nesolených pistácií 1 1 lžičky sušeného rozmarýnu + snítka na ozdobu sůl a pepř

3 vejce - nejlépe čerstvě mletý

rozšlehaná vidličkou 1 3 hrnku jablečného moštu 2 hrnky drůbežího vývaru 3 lžice jablečného octa trochu mouky na zaprášení šťávy

Postup

Až den předem:

1. Na pánvi nechte rozpustit pět lžic másla a přibližně sedm minut na něm opékejte plátky jablek, aby trochu dostaly barvu, ale zůstaly pevné. Pak je vyjměte děrovanou naběračkou. Asi třetinu jich použijete do náplně, zbytek na oblohu.

2. Na zbytku másla deset až dvanáct minut opékejte cibulku s celerem. Přesuňte do misky, přidejte strouhanku i oříšky, rozmarýn, sůl a pepř. Do vychladlé směsi vlijte vejce.

3. Plátky masa naklepejte (můžete si vždy dát dva a dva na sebe a naklepávat společně - urychlíte si práci a šťáva z masa se zbytečně nevsákne do prkénka). Každý plátek masa z obou stran osolte a opepřete. Pomocí lžice naneste náplň a trochu ji rozetřete, ale ne až k okraji. Poklad'te třetinou jablek, stočte a pečlivě spíchněte párátky nebo jehlami na ptáčky. Uložte v chladu.

Dokončení v den D:

4. Troubu předehřejte na 200, horkovzdušnou na 180?°C.

V dostatečně velkém pekáči rozehřejte olej a závitky ze všech stran opečte. Můžete je také opékat na pánvi a postupně přemísťovat do pekáče. Pekač vložte do trouby, na každý závitek dejte trochu zbylé oříškové náplně a do pekáče přilijte směs vývaru, moštu a octa. Po půlhodině teplotu snižte o 40?°C a pečte ještě třicet až čtyřicet minut. Potírejte vypečenou šťávou; pokud jí není dost, můžete do pekáče přidat horkou vodu.

5. Závitky vyjměte z trouby, přemístěte na velký talíř nebo mísu a volně překryjte fólií. Šťávu slijte do kastrůlku, poprašte moukou, zalijte trochou studené vody a za stálého míchání svaťte. Přes sítko přelijte do

misky nebo omáčníku, osolte a opepřete.

6. Podávejte obložené zbylými jablky, která jste předtím trochu prohřáli, ozdobené rozmarýnem. Šťávu servírujte zvlášť.

Náklady na 1 osobu cca: 35?Kč

Poznámka

Pečení: 30-40 minut

Dokončení: 10 minut