

Kuřecí závitky plněné sušenými rajčaty

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 větší kuřecí řízky
100 g česnekového boku
6 plátků šunky
bazalkové pesto
sušená rajčata v oleji
pohanka
sušené polévkové koření
čerstvá zelená petržel
100 g nivy
1 šlehačka
sůl
petrželka

Postup

Kuřecí řízky potřeme bazalkovým pestem. Pak na ně položíme plátek šunky a okapané sušené rajče. Vše sbalíme do závitku a sepneme jehlou či párátkem. Na pánvi orestujeme česnekový bok a na něm opékáme závitky. Jako přílohu podáváme pohanku. Tu propláchneme vodou, scedíme, dáme do hrnce s poměrem vody 1 ku 1 a vaříme. Krátce povaříme, odstavíme a necháme dojít. Dochutíme sušeným, zeleninovým, polévkovým kořením a nasekanou petrželkou. Podáváme se sýrovou omáčkou. Tu připravíme z nadrobno nakrájeného a orestovaného česnekového boku, který jsme zalili smetanou a zasypali strouhanou nivou.