

Krůtí rolka se šunkou a sýrem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

2 krůtí řízky 300 g
2 plátky ementálu po 20 g
2 plátky šunky
sůl
pepř
2 lžičky krémžké hořčice, 2
lžíce oleje
200 ml drůbežího vývaru
100 g špenátových nudlí
2 rajčata
petrželka.

Postup

Krůtí plátky zlehka rozklepeme a rozložíme na prkénko. Osolíme a opepříme. Potřeme hořčicí a položíme šunku. Posypeme nastrohaným sýrem (nadrobno nasekaným) a plátek se všemi ingrediencemi zabalíme. Takto upravenou rolku omotáme nití nebo sepneme párátkem. Rolku opatrně vložíme do pánve s rozpáleným olejem a závitek dokola opečeme. Smažíme dozlatova asi 5 minut. Rolku pak podlijeme vývarem, přikryjeme poklicí a dusíme asi 35 minut. Mezitím si uvaříme těstoviny, které vložíme do vařící vody, uvaříme do měkka, slijeme je a necháme okapat. Rajče spaříme, oloupeme a nakrájíme na kostičky. Lístky petrželky nasekáme. Maso vyjmeme z omáčky a nasypeme do ní rajče, petrželku a krátce povaříme. Na talíř dáme těstoviny s masem a přelijeme omáčkou.