

Závitky z kuřecích prsou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Frantík

Suroviny

400 g kuřecích prsou

50 g kremžské hořčice

60 g másla

sůl

pepř

50 g anglické slaniny

Postup

Kuřecí prsíčka vykostíme, dobře naklepeme, osolíme, trochu opepříme, lehce pomažeme kremžskou hořčicí a do středu položíme malou kostičku tuhého másla. To celé zavineme do plátku anglické slaniny a sepneme párátkem. Dno pekáčku vymažeme máslem a závitky rozložíme jeden vedle druhého. Pomalu upečeme v troubě asi 40 minut.