

# Kuřecí závitky s kysaným zelím

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

600 g větších kuřecích prsíček

250 g kysaného zelí

50 g slaniny

60 g cibule

sůl

pepř

40 g oleje

1 lžička másla

80 g cibule

3 stroužky česneku

20 g hladké mouky

30 g tuku

3 dcl vývaru nebo vody

## Postup

Z prsíček nakrájíme řízky a jemně naklepeme do šíře. Kysané zelí promícháme se slaninou nakrájenou na kostičky, deobně krájeno cibulí a troškou soli a pepře. Takto upravené zelí klademe na naklepané řízky, pevně zatočíme, sepneme párátky, osolíme a opepříme. V kastrůlky na horkém oleji s máslem osmahneme nakrájenou cibuli a drobně sekaný česnek, vložíme závitky opečeme ze všech stran, podlijeme troškou teplé vody a dusíme pod poklicí doměkka. Během dušení závitky obracíme a podléváme teplou vodou. Měkké závitky vyjmeme, šťávu zahustíme světlou jíškou z tuku a mouky, zalijeme vývarem, promícháme provaříme, dochutíme, šťávu přecedíme na závitky a prohřejeme. Podáváme s vařenými brambory nebo bramborovým knedlíkem