

# Kuřecí závitky s bramboráčky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

## Suroviny

4 plátky kuřecího masa  
1 svazek petrželky  
200 g bílé vinné klobásy  
olej  
1 l bílého vína  
250 g mrkve  
zakysaná smetana  
sůl  
bílý pepř

## Postup

Kuřecí plátky naklepeme, osolíme a opeříme. Vymačkanou bílou klobásu ochutíme petrželkou, osolíme opeříme. Směs rozložíme na závitky, srolujeme a svážeme nití. Závitky osmahneme na oleji, podlijeme vínem a vývarem a 15 minut dusíme pod pokličkou. Mezitím si povaříme na proužky nakrájenou mrkev. Závitky vyjmeme a do výpeku vlijeme polovinu zakysané smetany. Osolíme a opeříme. Závitky přelijeme sosem a podáváme s mrkví a s bramboráčky.