

# Kuřecí závin plněný šunkou a vejci se žampiony

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Testudo

## Suroviny

1 ks kuře  
150 g šunka  
50 g slanina  
200 g žampiony  
hrách  
kmín  
sůl  
20 g máslo  
2 ks vejce

## Postup

Náplň: Na másle podusíme očištěné, tence nakrájené žampiony dochucené solí a kmínem. Doplňme je vejci, která necháme za stálého míchání zatuhnout. Vykostěný plát nebo části masa s kůží zlehka naklepeme a klademe na prkénko těsně vedle sebe, případně i nepatrně přes sebe. Maso osolíme, poklademe nejdříve celými plátky tence nakrájené šunky. Pak potřeme připravenou náplní s vejci a lehce posypeme hráškem. Opatrně stáčíme a svážeme po délce i šířce nití. Na pekáček dáme nakrájenou slaninu a rozškvaříme ji. Připravený závin na ní opečeme, přidáme kousek másla a podlijeme vodou nebo vývarem. Podusíme pod pokličkou asi 15 minut. Během dušení maso obracíme. Pak pokličku sejmeme a maso dopečeme. Při pečení maso poléváme šťávou, vývarem nebo vodou. Určeno k podávání za tepla i za studena. Podáváme s rýží nebo bramborem nebo na obložené míse.