

Závitky z krutích prsíček s omáčkou z hrušek a mandlí

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor:

Suroviny

4 plátky sýra;
sůl;
3 polévkové lžíce medu;
4 hrušky;
1 polévková lžíce škrobu;
jedlá soda;
1 hlávka kapusty;
pepř;
60 dkg krutích prsíček;
10 dkg krájených mandlí;
1 citron;
olej;
4 plátky šunky;
1 dl polosladkého červeného vína;
4 brambory;

Postup

Ve slané vodě s přísadou jedlé sody nejprve několik minut vaříme hlávku kapusty rozebranou na listy. Krutí prsíčka pod fólií promneme a mírně naklepeme, načež je osolíme a opepříme. Potom na ně naklademe listy kapusty, plátky šunky a sýra a pevně je zavineme. Takto získané závitky upečeme pěkně do hněda v horkém oleji na pánvi přikryté alobalem.

Brambory uvaříme ve slupce, potom je rozkrájíme na dílky a osmažíme na oleji. Osolíme a opepříme. Potom si v jiné pánvi rozehřejeme med, ke kterému přidáme pár kapek citronové šťávy a červené víno. Uvedeme do varu a do vařící směsi vsypeme krájené mandle.

Každou hrušku rozkrojíme na čtvrtiny a vložíme je do směsi medu a červeného vína. Až hrušky dušením změknu, vyndáme je z pánve, načež mandle v medu rozředíme troškou vody. Omáčku pak zahustíme škrobem rozmíchaným ve vodě.

Touto omáčkou polijeme maso těsně před podáváním. Na ozdobu můžeme použít meduňku lékařskou.