

Zapečené kuřecí závitky ii.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience:

kuřecí prsní řízky

300 g anglické slaniny

kelímek smetany

4 rohlíky

1 cibule

koření (bylinkové máslo

sůl

pepř

petrželka...)

sýr na strouhání

Postup

Postup přípravy: Nejdříve si připravíme hmotu, kterou budeme následně plnit řízečky. Na kousky pokrájený rohlík rozmočíme ve smetaně než se řádně nasákne, nakrájíme na kostičky slaninu a cibulku. Část slaniny odložíme a zbytek osmahneme na pánvičce společně s cibulkou. Slaninu s cibulí přidáme do mísy s rozmačkanými rohlíky a řádně zamícháme. Dále okořeníme podle chuti a necháme chvíli odležet.

Mezitím si nachystáme řízky, které ořežeme a pořádně vyklepeme. Na každý řízek dáme asi lžici uležené hmoty a aby nám to drželo řízek spícháme párátkem. Nachystáme si pekáč, který vymažeme olejem a poklademe závitky. Plný pekáč posypeme zbytkem slaniny a zvrchu opět lehce polejeme olejem (já dávám olivový). Dáme do trouby a pomalu pečeme asi 25-30 min., podle barvy řízků uvidíme kolik času ještě potřebují. Nakonec ještě všechny závitky posypeme strouhaným sýrem a necháme pár minut dojít. Nádivka, která zbyde je moc dobrá a proto ji také opeču a přidávám na talíř.

To vše podávám s bramborem.