

Kuřecí závitky s rozinkovou omáčkou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí (krůtí) prsíčka

jablečný mošt

rozinky

jablka

kuřecí vývar

pepř

sůl

křen (krenex)

Postup

Postup přípravy: Kuřecí prsíčka nakrájíme na plátky, které naklepeme, osolíme, opepříme a posypeme strouhaným křenem (nebo potřeme krenexem). Jablka rozkrojíme na čtvrtky, zbavíme jadřince a na každý plátek masa dáme jednu čtvrtku jablka (i se slupkou). Zavineme a spojíme jehlou nebo omotáme nití. Mírně poprášíme hladkou moukou a orestujeme na másle a zalijeme 0,5 vývaru a 0,5 jablečného moštu. Přidáme rozinky a dusíme až je maso měkké - netrvá to dlouho. Závitky zbavíme nitě nebo jehly, zahustíme omáčku máslovou jížkou. A dobrota je hotová.

Jako přílohu podávám rýži.