

Krůtí závitky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

10 krůtích řízků

2 velké mrkve

sůl

bílý pepř

100 g sýra na strouhání

olej

Postup

Maso mírně naklepeme. Mrkev očistíme a nakrájíme škrabkou na brambory na podélné hoblinky.

Blanšírujeme je ve vařící vodě přibližně 2 minuty a necháme okapat. Sýr nastrouháme.

Krůtí řízky osolíme a opeříme. Pak je posypeme nastrouhaným sýrem, poklademe mrkvovými hoblíčkami a stočíme. Závitky nařežeme zhruba na 1-2cm silné plátky. Napícháme je naplocho po 2-3 kouscích na jehlu a potřeme olejem. Opékáme na grilu přibližně 10 minut, přičemž je několikrát obrátíme.