

Krůtí závitky ii.

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 krůtích řízků dostatečně širokých
5 plátků sýru Madeland nebo Eidam
5 větších plátků šunky
křen (stačí již nastrohaný)
sůl
2 lžíce másla
bazalka

Postup

Krůtí řízky naklepeme, osolíme a potřeme křenem.

Pekáček vymažeme 1 lžící másla. Šunku a sýr nakrájíme na proužky a společně vložíme na maso potřené křenem. Zabalíme a vložíme na pekáček, posypeme bazalkou a přidáme 1 lžící másla.

V předehřáté troubě pečeme prvních 15 - 20 minut na plný výkon poté teplotu snížíme a dopečeme, přibližně 30 - 45 minut. Podléváme vodou podle potřeby.

Přílohy:

vařené brambory