

Krůtí závitky se sýrovou náplní

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 krůtí řízky

sůl

pepř

2 rajčata

200 g máslového sýra

1 lžíce sekané bazalky

2 lžíce oleje

1 lžíce másla

100 ml vývaru z kostky

200 g smetany

Postup

Krůtí řízky osolíme, opepříme. Rajčata spaříme, oloupeme, rozpůlíme a vybreme zrníčka. Dužinu nadrobno nakrájíme. Máslový sýr najemno nastrouháme. Obojí smícháme s bazalkou, okořeníme pepřem a rozdělíme na řízky. Maso stočíme a svážeme nití.

Rozehřejem olej a máslo a závitky ze všech stran opečeme. Podlijeme vývarem, přikryjeme poklicí a dusíme na malém ohni asi 8 minut. Závitky vyjmeme z pánve a udržujeme v teple. Výpek zalijeme smetanou a svaříme do husté omáčky. Závitky v omáčce ještě 2 minuty povaříme.