

Zapečené kuřecí závitky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

Ingredience: kuřecí řízky

Niva

šunka

koření Tzatziky

šlehačka

máslo

na obalení mouka

vejce a strouhanka

Postup

Postup přípravy: Kuřecí řízky naklepeme, posypeme kořením Tzatziky, položíme plátek šunky, malý špalíček(obdélníček) sýra niva, zamotáme a obalíme v trojobalu. Takto upravené řízky, pěkně jeden vedle druhého, dáme do zapékací misky - je dobré, když je miska plná, proto volíme raději menší, podle počtu závitků, zalejeme šlehačkou, poklademe jiskřičkami másla, přikrejeme víkem a dáme péct do trouby. Až strouhanka zezlátne až zhnědne, je hotovo. Jednotlivé závitky jdou od sebe docela dobře oddělit. Podává se s bramborovou kaší.