

Krůtí rolky se zeleninou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 lžička škrobu

4 cibule

4 krůtí řízky

sůl

125 ml masového vývaru

4 natřené cibulky

1 lžice hořčice

125 g kyselých okurek

200 g eidamu

2 lžice oleje

pepř

1 červená paprika

Ingredience::

75 g jogurtu

Postup

Postup přípravy: Cibulku nakrájíme na kousky asi 5 cm dlouhé. Rozpůlíme papriku, očistíme ji a lusk omyjeme. Nakrájíme na nudličky. Kyselé okurky pokrájíme na kolečka a sýr hrubě nastrouháme. Řízky potřeme hořčicí, osolíme a rozdělíme na ně větší část zeleniny. Posypeme 150 g sýra a zarolujeme. Okraje sepneme párátkem. Troubu rozpálíme na 200 °C. Rolky 5 minut opékáme na oleji, potom je vyskládáme do pekáčku, posypeme zeleninou i sýrem a 15 minut zapékáme. Oloupeme cibuli a nakrájíme ji na kostičky. Spolu se zeleninou ji osmahneme na tuku, ve kterém jsme smažili rolky. Podlijeme vývarem a povaříme. Omáčku zahustíme jogurtem se škrobem a povaříme.