

Krutí závitky s růžovým pepřem

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost: středně obtížný

Autor: ajta

Suroviny

3 plátky z krutích prsou
9 ks nakládaných rajčat v oleji
2 plátky výběrové šunky - na kostičky nakrájené (cca 2x2 cm)
5 plátků suché šunky - podélně rozpůlené
30 úzkých proužků pórku ze zelené části cca 7 cm dlouhých
3 plátky sýru typu Camembert
1 KL nakládaného celého růžového pepře
250 ml Rama Cremefine – zakysaný krém
2 KL madráského kari
0,5 KL kurkumy
směs barevných pepřů nahrubo mletých
vegeta
4 hnízda těstovin Tagliatelle
sůl
olivový olej
petrželka nakrájená nadrobno
kousek másla



Postup

1. Plátky krutích prsou lehce naklepeme, posypeme z vnitřní strany vegetou, směsí namletých barevných pepřů, do každého vložíme plátek Camembertu, zavineme a zajistíme párátkem.
2. Vezmeme naložená rajčata, do kterých vložíme po proužku pórku a každé obalíme proužkem suché šunky.
3. Mezitím dáme vařit vodu na těstoviny.
4. Do velké pánve dáme olivový olej a závitky po všech stranách pěkně opečeme. Odložíme stranou.
5. Do pánve vložíme zakysaný krém, přidáme kurkumu, kari koření a nakládaný celý růžový pepř. Dle potřeby dochutíme vegetou. Vše promícháme, vložíme zpět závitky, přikryjeme a dusíme. Za občasného míchání přivedeme omáčku do husté konzistence.
6. Dáme vařit těstoviny.
7. Na malé pánvičce si opečeme připravená obalená nakládaná rajčata na trošce oleje z rajčat ze všech stran a

dáme do tepla. Na tutéž pánev vložíme proužky pórku a krátce orestujeme.

8. Do hotových těstovin přidáme nakrájenou petrželku, kousek másla a opatrně promícháme.

Na talíře vše aranžujeme dle vlastní fantazie.

Doporučená příloha:

Lehké červené víno, může být i letošní Portugal.