

# Závitek z krůtího masa

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



## Suroviny

## Postup

1. Suroviny na náplň promíchejte, naneste na plátky masa. Ty stočte a každý omotejte dvěma plátky slaniny; poté spíchněte párátkem. Jestli vám nějaká náplň zbyla, můžete ji rozložit mezi závitky.
2. V pekáčku nebo na pánvi rozehejte olej a závitky na něm ze všech stran osmahněte. Přidejte cibuli, osolte a opepřete, stáhněte plamen a pod pokličkou zhruba půl hodiny poduste. Závitky můžete také připravit v troubě při 150 stupních.

## Poznámka

Pokud místo desetikilové krůty sáhneme po vykostěných prsíčkách, věnujeme přípravě svátečního jídla sotva hodinku. A s ohromujícím výsledkem!