

Kuřecí závitky na víně

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

500 g kuřecí prsíčka

anglická slanina 100g

niva

2 cibule

horčice

3 rajčata

3 dcl vína

olej

Postup

Kuřecí prsa nařízneme, aby se nám povedl vyklepat velký plátek. Naklepané maso osolíme, potřeme hořčicí, poklademe plátky slaniny, kousky cibule a přidáme kus nivy. Uděláme závitek, použijeme párátko (kuřecí prsa jsou někdy velká, bude to spíš vypadat jako mini roláda :), kdo má ráda maso pikantní, může závitek posypat trochu kari.

V pekáči si zatím lehce osmahneme na oleji cibulku a zbytek anglické slaniny, a prudce opečeme všechny závitky, aby se zatáhly. Na opečené maso dáme pokrájená rajčata, podlijeme vínem a dáme dusit do trouby na 250 °C. Stačí tak 35 - 45 minut, maso je po delším pečení vysušené.

Podáváme s rýží.