

Závitky z králíka

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: ekucharka

Suroviny

břicha z králíka nebo plátky z kuřecích prsou

mrkev

tvrdý sýr

česnek

čerstvá bazalka

sůl a pepř

Postup

1. Plátky naklepeme a osolíme. Sýr a mrkev nastrouháme nahrubo a smícháme s utřeným česnekem a nasekanou bazalkou.
2. Touto směsí naplníme plátky a zabalíme nebo uděláme kapsu.
3. Osmahnem na oleji a dusíme doměkka, sos zahustit solamylem a přidat dle chuti pepř. Příloha noky,rýže