

Kuřecí závitky s krabími tyčinkami

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: Krityna Vareni

Suroviny

6 lžiček kremžská hořčice

6 plátků - kuřecí šunka

6 ks kuřecí stehenní řízky

6 plátků - sýr eidam 30 %

12 ks krabí tyčinky

podle chuti:

mletý černý pepř

sůl

Postup

Kuřecí řízky naklepeme, osolíme a opepříme.

Každý plátek zvlášť potřeme hořčicí, položíme na něj plátek sýra, plátek šunky a 2 krabí tyčinky. Plátek zabalíme a svážeme reznou nití.

Plněné kuřecí závitky vložíme do olejem vymazaného pekáče, priklopíme poklicí a vložíme do předehřáté trouby. Kuřecí závitky s krabími tyčinkami pečeme zakryté přibližně 45 minut na 220 °C. Pak odendáme poklici a dopékáme při teplotě 200 °C asi 15 minut.

Kuřecí závitky s krabími tyčinkami podáváme s bramborovou kaší.