

Pikantní kuřecí závitky se žampiona

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

maslo

petržel

rostliný olej

žampiony

obyčejnou hořčici

cibuli

vegetu

pepř

4 vejce

4 Kuřecí řízky

sůl

Postup

Čtyři větší kuřecí řízky naklepeme, potřeme česnekem, obyčejnou hořčicí, možno potřít i lehce jogurtovým Špakem. Osolíme, přidáme trochu vegety, opepříme a takto upravené maso necháme naložené 1 den v rostlinném oleji. Pro náplň závitků potřebujeme 4 vejce, 1 cibuli, hrst sekané petrželky, sůl, pepř, 4 lžíce krájených žampionů a trochu másla. Vše promícháme a necháme uležet. Na másle zpěníme cibulku, připravenou náplň lehce osmahneme a necháme vychladnout. Pak ji nanese na řízky, zavineme, spojíme nití (párátkem) a opékáme na teflonové pánvi v oleji, ve kterém bylo maso rozloženo 15 – 20 minut. Podáváme s bramborem a hlávkovým salátem.