

Krůtí závitek s Mozarellou

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

100 slanina na kostičky

100 g Mozzarella

Salz und Pfeffer

hořčice

4 TL Senf

100 ml Fleischbrühe

Saucenbinder, dunkler

4 Portionen: - Zutaten für

100 ml Wein, weiß

einige Basilikum - Blättchen, frisch gezupfte

4 krůtí řízky

4 Putenschnitzel

100 g Speck, gewürfelt

100 g Mozzarella

Fett, zum Braten

Postup

Zubereitung:

Putenschnitzel etwas flach drücken, leicht mit Salz und Pfeffer würzen. Jedes Schnitzel mit 1 TL. Senf einreiben. Speckwürfel und in Würfel geschnittenen Mozzarella auf die 4 Schnitzel verteilen. 1-2 Basilikumblättchen auf jedes Schnitzel geben, zu einer Roulade aufrollen und mit Zahnstochern feststecken. In heißem Fett von allen Seiten anbraten, mit der Brühe und dem Wein ablöschen und ca. 10 Minuten schmoren lassen. Mit Soßenbinder andicken. Am besten schmecken dazu Spätzle und ein grüner Salat.

Zubereitungszeit: 20 Minuten

Poznámka

Jílek