

Španělské kuřecí závitky

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

6 vykostěných kuřecích stehen
150 g nakládaných papriček pimientos (nebo jiných)
6 plátků salámu Chorizo
1 cibule
4 stroužky česneku
1 konzerva rajčat
1 konzerva zelených oliv
4 lž. suchého sherry
olivový olej
sůl
pepř
300 g barevných těstovin

Postup

Stehýnka osolíme a do každého dáme jednu papričku. Obalíme salámem a spícháme párátkem. Na oleji orestujeme nakrájenou cibuli, přidáme česnek a na tomto základu opékáme závitky. Po 20 min. přidáme konzervu rajčat, vlijeme sherry a povaříme. Nakonec přidáme olivy. Promícháme a podáváme s vařenými těstovinami.