

Pikantní kuřecí závitky se žampióny

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

4 kuřecí řízky

obyčejná hořčice

sůl

pepř

vegeta

rostlinný olej

Náplň:

4 vejce

1 cibule

4 lžíce krájených žampiónů

1 hrst sekané petrželky

máslo

Postup

Čtyři větší kuřecí řízky naklepeme, potřeme obyčejnou hořčicí. Osolíme, přidáme trochu vegety, opepříme a takto upravené maso necháme naložené 1 den v rostlinném oleji. Na másle zpěníme cibulku, přidáme krájené žampióny, sekanou petrželku a vše zalijeme rozkvedlanými vejci. Lehce osmahneme a mícháme, až se vejce srazí. Necháme vychladnout. Pak náplň nanese na řízky, zavineme, spojíme nití (párátkem) a opékáme na teflonové pánvi v oleji, ve kterém bylo maso naloženo 15-20 minut. Podáváme s bramborem a hlávkovým salátem.