

Kuřecí závitky II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- dýně hokaido 400 g
- cuketa 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- sůl a pepř 1 ks
- parmská šunka 8 plátek
- olivový olej 1 ks
- cibule 1 ks
- vývar 200 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Dýni zbavíme semínek a oloupeme, nakrájíme na delší špalíčky. Cuketu nakrájíme na stejné kousky.

Kuřecí prsa prořízneme a naklepeme. Plátky osolíme, opepříme a položíme na ně kousky dýně a cukety. Maso stočíme do závitků, které obalíme v parmské šunce.

Ná pánvi v rozehrátém oleji závitky opečeme ze všech stran, přidáme ndrobno nasekanou cibuli a podlijeme vývarem. Dáme do trouby na 180 a pečeme asi 15-20 minut. Výpek dochutíme solí a pepřem. Podáváme s rýží.