

krutí rolky v pórkové omáčce

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 2

- pórek 1 ks
- sůl 1 ks
- žampiony 150 g
- šunka od kosti 60 g
- petrželka 2 lžíce
- olej 2 lžíce
- pepř 1 ks
- krutí řízek 3 ks
- selská omáčka 1 balíček
- smetana 200 ml
- sýr nastrouhaný 100 g

Doba přípravy: 10 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Pór očistěte, omyjte a rozřízněte po délce a ponořte ho na 2-3 minuty do vařící slané vody. Poté vyjměte a nechte ho uschnout.

Žampiony očistěte a nakrájejte na kostky. Šunku nakrájejte na kostky a spolu se žampiony opečte na oleji. Přidejte do pánve nasekanou petržel a ochuťte směs solí a pepřem.

Krůtí řízky lehce naklepejte a podélně rozřízněte. Pór rozdělte na listy a pokryjte jimi maso. Přidejte k tomu žampionovo-šunkovou směs. Zarolujte rolky a dejte je do vymazaného pekáčku.

Knorr Fix Selská omáčka rozmíchejte se smetanou. Přelijte rolky omáčkou a ozdobte sýrem. Pečte 30 minut v předehřáté troubě při 200 C.