

Šneci z krůty

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí řízky 4 ks
- sterilizované kápie 4 ks
- anglická slanina 4 plátek

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Krůtí řízky, plátky slaniny, kusy kápie rozkrojíme podélně na půl
2. Z jednoho pruhu masa, slaniny a kápie stočíme šneka, kterého napícháme na špejli nebo grilovací jehlu
3. Postup opakujeme a vytvoříme tak všechny závitky, tedy nakonec si nachystáme 4 jehly, na kterých budou umístěny vždy 2 šneci
4. Osolíme, okořeníme pepřem a pokapeme worcesterskou omáčkou
5. Šneky opékáme na grilu z obou stran asi 15 minut.