

Krůtí závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- anglická slanina 4 plátek
- cibule 1 ks
- eidam 4 plátek
- lusky cukrového hrášku 200 g
- krůtí řízek 4 ks
- mrkev 200 ks
- olej 2 lžíce
- pesto 4 lžíce
- pažitka 2 lžíce
- smetana 200 ml
- zeleninový vývar 1 kostka
- žampion 200 g

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky naklepat, potřít pestem (bazalka se sýrem a olejem) a okořenit, obložit sýrem a slaninou, zavinout a sepnout. Nadrobno posekanou cibuli opečeme spolu se závitky na oleji. Zalít 300 ml vody a pod poklicí dusit 15 minut. Hráškové lusky a nakrájené houby přidat k závitkům a zapít smetanou, pod poklicí dusit asi 5 minut, osolit a opepřit, přidat vývar. Omáčku svařit na požadovanou hustotu, nakonec vmíchat pažitku.

