

# Kuřecí závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- maso kuřecí 500 g
- šunka 15 plátek
- sýr plátkový 5 plátek
- smetana 1 kelímek
- paprika sladká mletá 0.5 lžička
- kari 1 špetka
- koření grilovací 1 špetka

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Pečení

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Maso nakrájíme na plátky a na každý položíme plátek sýra a plátek šunky. Poté svineme do rolky a vložíme do mísy na zapékání.

V míse vše přikryjeme zbylou šunkou a sýrem.

Smícháme smetanu se sladkou paprikou, karí kořením a grilovacím kořením. Polijeme maso v míse.

Vložíme do trouby rozehřáté na 200 °C, pečeme přibližně 45 minut.

