Kuřecí závitky se sýrem, šunkou a bazalkou, servírované s tomatovou omáčkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- krůtí řízky 500 g
- loupané nakládané rajčata 300 g
- plátkový sýr 100 g
- šunka 100 g
- bílé víno 5 cl
- bazalkové lístky 1 hrst
- sůl 0.5 lžička
- pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Restování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Kuřecí řízky naklepeme, osolíme, opepříme, poklademe plátky šunky, lístky bazalky a plátky sýra, maso zarolujeme a spíchneme párátky
2. Na oleji opečme zvolna, ze všech stran
3. Závitky vyjmeme, dáme stranou a do výpeku nasypeme rajčata, pozvolna, na mírném zdroji tepla je rozvaříme, pak omáčku propasírujeme přes jemný cedník a nalijeme zpět
4. Přidáme závitky, chvíli vše podusíme, nakonec omáčku zalijeme vínem, dochutíme pepřem a solí
5. Už jen krátce prohřejeme, podáváme s brambory, ozdobíme lístky bazalky.