

Krůtí závitky s chřestem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 8

- krůtí řízky 8 plátek
- šalotka 2 ks
- chřest 500 g
- slanina 100 g
- demi - grace 40 g
- máslo 40 g
- smetana 100 ml
- muškátový oříšek 1 špetka
- rozmarýn 4 snítka
- petrželka 1 hrst
- voda 1 dl
- sůl 0 ks
- pepř 0 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

1. Krůtí řízky naklepeme, osolíme, okořeníme pepřem a muškátovým oříškem, poklademe na ně slaninu
2. Očištěný chřest krátce povaříme ve slané vodě a jeho větší část zabalíme do připravených plátků masa

3. Jednotlivé závitky zprudka opečeme na pánvi, potom je přendáme do trouby a pečeme v troubě vyhřáté na 150 °C cca 12-15 minut
4. Šalotku a zbytek chřestu nakrájíme na menší kousky, ty opečeme na pánvičce másle, zalijeme smetanou a necháme na mírném zdroji tepla krátce vařit, dochutíme solí a pepřem a podáváme společně s masem
5. Do výpeku zbylého po pečení závitků přidáme demi-glace, osolíme, krátce povaříme, pak nádobu odstavíme ze zdroje tepla, do šťávy postupně metličkou vmícháme kousky studeného másla, tím ji zahustíme a zjemníme
6. Pokrm ozdobíme snítky rozmarýnu, posypeme pažitkou a můžeme podávat.

Doporučení:

Z krutích řízků můžeme vytvořit jednolitý plát masa a místo závitků upéci roládu.

Poznámka:

chřest - namíchaný bílý a zelený

solíme a pepříme podle chuti

demi - glace - hustý silný vývar - recept v mých receptech