

Mexické kuřecí závitky se sýrem a majonézou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- majonéza Hellmann's 1 lžíce
- sýr gouda 4 plátek
- menší Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem) 1 balení
- větší Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem 1 balení

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Do majonézy přimícháme základ pro mexický dip (menší sáček Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem).

Kuřecí prsíčka opatrně pod fólií naklepeme.

Prsíčka potřeme majonézou, na každý kousek položíme 1 plátek sýra, levý a pravý konec zahneme a následně sbalíme do rolky. Propíchneme jehlou na maso nebo párátkem.

Rolky navlhčíme a postupně obalíme v obalovací směsi (větší sáček Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem). V rozpáleném oleji smažíme po dobu 8-10 minut.

Po usmažení odstraníme z horkého masa jehlu, podáváme s majonézovou kukuřicí anebo s čerstvým listovým salátem.