

Sýrové kuřecí závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsní řízek 4 ks
- sůl a pepř podle chuti 1 ks
- česnek 4 stroužek
- kremžská hořčice 4 lžička
- červený kozí roh 1 ks
- uzený sýr 4 plátek
- smetana ke šlehání 250 ml

Doba přípravy: 20 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky si jemně naklepeme, osolíme a opepříme podle chuti. V misce smícháme 4 lžičky hořčice s utřenými stroužky česneku a směsí plátky potřeme. Na hořčici nasypeme velmi nadrobno nakrájený (pálivý) kozí roh a položíme plátek sýra. Maso zavineme a zpevníme párátky. Do zapékací misky vložíme závitky a zalijeme je šlehačkou. Pečeme v horkovzdušné troubě předehřáté na 180°C asi 45 minut. Jako přílohu dávám americké brambory, výborná je i rýže.