

Krůtí řízečky s pikantní čokoládovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- krůtí prsa 400 g
- hořká čokoláda 10 g
- pomerančová šťáva 3 lžíce
- sušené švestky 8 ks
- Extra ostrý kečup Hellmann's 5 lžíce
- sýr camembert 200 g
- slunečnicový olej 100 ml

Doba přípravy: 35 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prsa umyjte, osušte a odkrojte z něj blány. Následně nakrájejte na plátky v tloušťce 1 centimetr.

Ze sýra odkrojte kůrku a očištěný sýr nakrájejte na menší kousky.

Na maso položte kousek potravinářské fólie a důkladně ho rozklepejte. Na střed plátku položte kousek sýra a jednu sušenou švestku. Vše důkladně zatočte do rolky tak, že protilehlé břehy založíte přes sebe.

Maso obalte v obsahu Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem podle pokynů, které jsou uvedené na obalu. Následně obalené maso osmažte na rozehřáté pánvi. Nechejte chvíli dusit, aby

řízečky nebyly uvnitř syrové.

Čokoládu rozpustíte ve vodní lázni. Pomerančovou šťávu smíchejte s kečupem, přidejte rozpuštěnou hořkou čokoládu a následně omáčku z balení Knorr Inspirace Kuřecí nugetky s mexickým dipem.

Řízečky servírujte s rýží nebo s opékanými brambory.