

Bylinkové závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Šunka 4 plátek
- Sýr 4 plátek
- Bylinky dle chuti 2 lžička
- Cibule 1 ks
- Česnek 2 stroužek
- Máslo 4 plátek

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme a osušíme. Rozklepeme. Plátky masa osolíme a opepříme a do masa vetřeme bylinky (čerstvé i sušené). Na každý plátek položíme šunku a sýr a zabalíme do závitků. Spíchneme párátkem. Závitky naskládáme do pekáčku, posypeme cibulí a česnekem. Na každý závitek dáme plátek másla. Přikryjeme pokličkou. Troubu předehřejeme na 200 stupňů a pečeme cca 60 minut. V půlce pečení podlejeme vodou.