

# Kuřecí závitky s omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



## Suroviny

**Porce:** 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Šunka 15 ks
- Vejce 2 ks
- Cibule menší 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Tmavá jíška instantní 2 lžička
- Sýr 2 ks

**Doba přípravy:** 60 min

**Obtížnost:** Středně obtížné

**Způsob přípravy:** Vaření

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Rozklepeme a osolíme, opeříme. Na každý plátek masa dáme dva plátky šunky a čtvrtku vejce a půl plátku sýru. Maso pořádně zabalíme a stočíme. Na rozpáleném oleji zpěníme nadrobno nakrájenou cibulku. Maso položíme spojem dolů a zprudka restujeme. Takto orestované závitky by se neměly rozpojit, ale pro jistotu můžete před restováním maso obtočit nití. Maso ze všech stran orestujeme a zalijeme vodou. Maso musí být ponořené celé. Vaříme do změknutí masa. Postupně můžeme přilévat vodu. Jakmile je maso hotové vyjmeme ho z pánve a vysmahneme přebytečnou vodu (na omáčku stačí trocha). Pokud máme tolik vody, kolik chceme přidáme jíšku a krátce povaříme. Dle chuti osolíme a opeříme. Na konec přidáme nadrobno nakrájené jedno vejce a zbytek šunky. Minutku provaříme. Vratíme zpátky závitky a prohřejeme.

## **Poznámka:**

Podáváme s bramborami nebo rýží.