

Kuřecí závitky na žampionech s rýží

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- dle potřeby zeleninový vývar 1 ks
- sůl, pepř, mletá paprika 1 ks
- vejce uvařené natvrdo 1 ks
- podle chuti sterilované okurky 1 ks
- podle potřeby rýže 1 ks
- žampiony 250 g

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí maso omyjeme, naklepeme a okořeníme z obou stran. Do každého závitku zabalíme 1/4 vajíčka a sterilované okurky a sepneme párátky.

Připravené závitky vložíme do zapékací misky, ve které už máme připravený vývar. Nakonec přidáme očištěné žampiony nakrájené na plátky.

Pečeme na 180 °C dozlatova. Podáváme s rýží.