

Krabí závitky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: alace



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí prsa 4 ks
- sůl a pepř, kari koření 1 špetka
- eidam 100 g
- krabí tyčinky 8 ks
- smetana 250 ml
- nastrouhaná niva 100 g

Doba přípravy: 75 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa naklepeme, lehce opepříme a osolíme. Vnitřní stranu posypeme trochou kari koření, položíme plátek eidamu a dvě krabí tyčinky a zabalíme.

Ve smetaně rozmícháme sůl a kari koření. Závitky vložíme do zapékací misky a zalijeme smetanou. Pečeme 30 minut, pak posypeme nastrouhanou nivou a dalších 30 minut dopékáme.