

Krůtí balíčky se špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 2

- větší krůtí prsní řízek 2 ks
- libová anglická slanina 2 plátek
- **na ozdobu**
- baby rajčátka 1 ks
- sýr mozzarella - třesínky 1 ks
- **náplň**
- cibule 0.5 ks
- čerstvý listový salát 150 g
- **omáčka**
- tavený sýr 100 g
- mléko 250 ml
- tvrdý sýr 50 g
- **podle chuti**
- muškátový oříšek 1 ks
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks
- **podle potřeby**
- máslo 1 ks
- olej 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 2

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a naklepeme. Potřeme olejem, opepříme a necháme asi hodinu odležet v chladu.

Připravíme si náplň. Cibuli oloupeme a nakrájíme na jemné kostičky. Čerstvý listový špenát omyjeme, spaříme vařící vodou a necháme okapat. Potom ho pokrájíme nahrubo a přebytečnou vodu vymačkáme. Na másle zpěníme cibulku, přidáme špenát, sůl, pepř a muškátový oříšek. Vše promícháme, ale nedusíme.

Připravíme si sýrovou omáčku. Tavený sýr rozpustíme (na mírném ohni) v trošce mléka. Za stálého míchání přidáváme mléko a strouhaný sýr, až nám vznikne hladká omáčka. Podle potřeby ji přisolíme a opepříme.

Na každý plátek masa položíme plát slaniny, připravený špenát a pomocí nítě nebo páráték utvoříme balíček.

Plněné balíčky prudce opečeme ze všech stran na rozpáleném oleji. Potom je přendáme do zapékací misky a necháme ještě asi 15 minut "dojít" v předtopené troubě.

Krůtí balíčky plněné špenátem na talíři přelijeme teplou sýrovou omáčkou a podáváme s opečeným bramborem. Zdobíme baby rajčátky a třesínkami mozzarely.