

Krůtí šneci na koňaku

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 650 g
- Plátky uzené šunky 150 g
- Koňak 3 lžíce
- Worcesterská omáčka 1 lžíce
- Sójová omáčka 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Olivový olej 4 lžíce
- Sušený tymián 1 hrst
- Sůl, čerstvě podrčený černý pepř - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, osušíme a nakrájíme na plátky a naklepeme. Každý plátek potřeme z obou stran solí a pepřem, položíme na něj plátky šunky a zarolujeme. Roládičky nakrájíme na kolečka asi 1,5 cm široká a napichujeme je na špejle předem potřené olejem. V misce rozmícháme koňak, citronovou šťávu, olivový olej, worcester, tymián a sójovou omáčku. Marinádou potřeme ze všech stran masové šnečky, zakryjeme a necháme alespoň 3 hodiny v chladu rozležet. Špízy opečeme na pánvi nebo ugrilujeme v troubě či grilu asi 5 minut z každé strany. Podáváme s opečenými brambory nebo jen s čerstvou zeleninou.

Poznámka:

3 hodiny odležení