

Kuřecí závin plněný šunkou a vejci se žampiony

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuře 1 ks
- šunka 150 g
- slanina 50 g
- žampiony 200 g
- hrách 1 balíček
- kmín 1 špetka
- sůl 2 špetka
- máslo 20 g
- vejce 2 ks
- kuře 1 ks
- šunka 150 g
- slanina 50 g
- žampiony 200 g
- hrách 1 balíček
- kmín 1 špetka
- sůl 2 špetka
- máslo 20 g
- vejce 2 ks
- kuře 1 ks
- šunka 150 g
- slanina 50 g
- žampiony 200 g
- hrách 1 balíček
- kmín 1 špetka
- sůl 2 špetka
- máslo 20 g
- vejce 2 ks

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Náplň: Na másle podusíme očištěné, tence nakrájené žampiony dochucené solí a kmínem. Doplníme je vejci, která necháme za stálého míchání zatuhnout.

Vykostěný plát nebo části masa s kůží zlehka naklepeme a klademe na prkénko těsně vedle sebe, případně i nepatrně přes sebe. Maso osolíme, poklademe nejdříve celými plátky tence nakrájené šunky. Pak potřeme připravenou náplní s vejci a lehce posypeme hráškem. Opatrně stáčíme a svážeme po délce i šířce nití. Na pekáček dáme nakrájenou slaninu a rozškvaříme ji. Připravený závin na ní opečeme, přidáme kousek másla a podlijeme vodou nebo vývarem. Podusíme pod pokličkou asi 15 minut. Během dušení maso obracíme. Pak pokličku sejmem a maso dopečeme. Při pečení maso poléváme šťávou, vývarem nebo vodou.

Poznámka:

Určeno k podávání za tepla i za studena.

Podáváme s rýží nebo bramborem nebo na obložené míse.