

Masové závitky s vejci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Vejce natvrdo 4 ks
- Slanina 4 plátek
- Majoránka, šalvěj, bazalka 1 špetka
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Česnek 5 stroužek
- Cibule 2 ks
- Mrkev 2 ks
- Petržel 2 ks
- Máslo 4 plátek

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí prsa opláchneme studenou vodou a osušíme ubrouskem. Každé prso nařízneme a rozložíme. Vznikne nám plát masa, který již nemusíme naklepávat. Každý z těchto čtyř plátů osolíme, opepříme, posypeme bylinkami, vyložíme plátkem slaniny a nakonec do nich zavineme celá vejce. Kořenovou zeleninu očistíme a ponecháme v celku. Cibuli nakrájíme a česnek oloupeme. Vše vložíme do pekáčku a podlijeme dostatečným množstvím vody. Maso i zeleninu pečeme v předehřáté troubě cca 45 minut přikryté, poté odkryjeme, poklademe plátky másla a necháme asi 10 minut dojít a

zezlátnout. Podáváme například s brambory vařenými ve slupce nebo s rýží.