Krůtí roláda se sýrovou náplní

Kategorie: Maso

Autor: Zdeňka Fridrichová

Suroviny

Porce: 4

- pažitka 1 svazek
- petržel 0.5 svazek
- plnotučný tvaroh 100 g
- bílý pepř 1 špetka
- sůl 1 špetka
- tenké řízky z krůtích prsíček 8 ks
- plátek šunky 8 ks
- máslo nebo rostlinný tuk 2 lžíce
- slepičí vývar 0.5 l
- bílé víno 0.1 l
- šlehačka 10 lžíce
- maizena 1 lžíce
- párátka 16 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Dušení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Pažitku a petržel opereme, nadrobno nasekáme,nasypeme do misky. Přidáme plnotučný tvaroh a umícháme do hladké směsi. Ochutíme malým množstvím soli a pepře. Řízky z krůtích prsíček

eventuálně ještě mírně naklepeme, aby byly opravdu tenké. Stejnoměrně na ně rozprostřeme připravený tvaroh s naťovou zeleninou a přikryjeme plátky šunky Pečlivě stočíme v pevné závitky a důkladně zajistíme připravenými párátky. Rostlinný tuk nebo máslo rozpálíme na hluboké pánvi nebo rendlíku a závitky na něm po všech stranách stejnoměrně opečeme. Zalijeme slepičím vývarem (může být i instantní) smíchaným s bílým vínem. Pánev přiklopíme pokličkou a dusíme zhruba 10 minut. Poté závitky vyjmeme a uchováme v teple, Maizenu důkladně rozšleháme vidličkou v sladké šlehačce, přilijeme k základu a asi tři minuty necháme za stálého míchání povařit. Vzniklou omáčku ochutíme solí a pepřem. Do horké omáčky vložíme připravené žávitky a krátce prohřejeme. Narovnáme na mísu, přelijeme omáčkou a podáváme nejlépe s vařenými bramborami.

Poznámka:

Energetická hodnota jedné porce je asi 2260 joulů (540 kalorií)