

Sýrové závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 4 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Hořčice 2 lžíce
- Žampiony 100 g
- Citrónová šťáva 2 lžíce
- Strouhaný sýr 150 g
- Olej 2 lžíce
- Cibule 120 g
- Rajčatový protlak 100 g
- Bílé víno 300 ml
- Drůbeží vývar 300 ml
- Rozmarýn 1 svazek
- Tymián 1 svazek
- Bobkový list 2 ks
- Paprika zelená 2 ks
- Rajčata 5 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Řízky omyjeme, osušíme, osolíme, opepříme a potřeme je hořčicí. Žampiony omyjeme, nakrájíme na kostičky, pokapeme citrónovou šťávou a smícháme se sýrem. Řízky touto směsí obložíme, zavineme a závitky svážeme. Troubu vyhřejeme na 180 stupňů, do pekáče dáme olej a závitky na něm opečeme.

Přidáme cibuli, rajčatový protlak, víno, vývar, bylinky a bobkový list. Přikryjeme a pečeme v troubě asi 50 minut. Papriky rozpůlíme, očistíme, pokrájíme a přidáme k závitkům 20 minut před koncem jejich pečení. Závitky vyjmeme, nit odstraníme a uchováme je v teple. Rajčata omyjeme, nadrobno nakrájíme, přidáme do omáčky a krátce povaříme, případně zahustíme škrobem, osolíme, opepříme a podáváme se závitky.