

Krůtí závitky s náplní

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí řízky 4 ks
- Brambory 1 ks
- Slepíčí vývar 200 ml
- Sůl 1 špetka
- Kmín 1 špetka
- Cukr 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst
- Citrónová šťáva 1 špetka
- Červená paprika 1 ks
- Cibule 1 ks
- Máslo 4 lžíce
- Česnek 1 stroužek
- Mleté mandle 30 g
- Strouhaný kokos 25 g
- Vejce 1 ks

Doba přípravy: 80 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Papriku nakrájíme na kostičky, cibulky na kolečka. Rozehřejeme 2 lžíce másla a cibulky osmahneme. Přidáme prolisovaný česnek, papriku a vše opékáme asi 10 minut. Vmícháme petrželku, mandle, kokos, citrónovou kůru a vejce. Řízky osolíme, potřeme náplní, svineme a sepneme párátkem. Troubu předehřejeme na 180 stupňů. Cibuli zesklivatíme na zbylém másle. Přilijeme slepičí vývar a

vmícháme nastrouhanou syrovou bramboru. Okořeníme kmínem, cukrem, pepřem a citrónovou šťávou. Přidáme závitky a pečeme 30 minut v troubě.