

Krůtí závitky s medovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí prsa 400 g
- Med 1 lžíce
- Plnotučná hořčic 3 lžíce
- Smetana 200 ml
- Mletý bílý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí prsa omyjeme, očistíme a nakrájíme je na plátky, které lehce naklepeme, osolíme a posypeme bílým pepřem. Potom je zavineme a spícháme párátkem nebo převážeme kuchyňskou nití, aby závitky držely tvar. V hrnci rozejdeme olej a závitky na něm ze všech stran pomalu opečeme doměkka, asi 25 - 30 minut. Poté je odložíme bokem do tepla, do výpeku (malé množství, cca několik lžic) přidáme lžici medu a hořčici a důkladně promícháme, aby se vše spojilo. Potom do tohoto základu vmícháme smetanu a povaříme krátce - asi 2 minuty. Do vzniklé omáčky dáme prohřát závitky a podáváme je přelité omáčkou a doplněné opečenou zeleninou nebo bramborami.