

Krůtí závitky se slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 4 ks
- Anglická slanina 4 plátek
- Olej 1 lžíce
- Grilovací koření 1 špetka
- Jarní cibulka 2 ks
- Majoránka 1 špetka
- Hladká mouka 2 lžíce
- Bílé víno 100 ml
- Smetana 100 ml
- Cukr 1 lžička
- Sůl 1 špetka

Doba přípravy: 70 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Řízky omyjeme, osušíme, naklepeme, osolíme, položíme na ně plátek slaniny, stočíme do závitku a spojíme párátkem, aby se nám nerozjely. Zvenku je potřeme olejem a posypeme grilovacím kořením. Potom rozpálíme tuk a závitky pozvolna opékáme 10 - 15 minut po všech stranách. Pak k nim přidáme nakrájenou jarní cibulku, majoránku a ještě chvíli restujeme. Připravíme si bešamelovou omáčku - na rozehřátém oleji osmažíme mouku, zalijeme vínem, smetanou, osolíme, přidáme cukr a zlehka vaříme asi 10 minut. Touto omáčkou zívitky zalijeme a za občasného míchání vaříme cca 30

minut. Podáváme s různě upravenými bramborami.