

Krůtí závitky se sýrem a anglickou slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Krůtí prsa 4 plátek
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Anglická slanina 4 plátek
- Smetanový sýr 200 g
- Hořčice 1 lžíce
- Libeček sušený 1 lžička
- Zelená paprika 1 ks
- Červená paprika 1 ks
- Bílé víno 130 ml
- Hladká mouka 1 lžíce
- Rajský protlak 1 lžíce

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí řízků omyjeme, osušíme, lehce naklepeme, osolíme a opepříme. Na každý z řízků položíme plátek anglické slaniny. Čerstvý sýr smícháme s hořčicí a libečkem, osolíme a opepříme. Polovinou takto ochuceného sýra potřeme řízků a zbytek sýra necháme odložený na omáčku. Papriky omyjeme, zbavíme semeníků a nakrájíme na tenké nudličky. Několik nudlíček paprik dáme ještě na řízků, které už zavineme a spícheme párátkem nebo ovážeme kuchyňskou nití. V hrnci rozpálíme tuk a závitky na něm opečeme ze všech stran. Potom je podlijeme vínem a pod poklicí dusíme. Po 10 minutách přidáme paprikové nudličky a dusíme dalších asi 15 minut. Mouku rozmícháme v rajčatovém protlaku se 3 lžícemi studené vody a tuto směs přidáme do vydušené šťávy. Potom do omáčky

vmícháme zbylý ochucený sýr a podle chuti osolíme a opepříme. Závitky dáme na talíře, přelijeme omáčkou a podáváme s opékanými bramborami, vařenými těstovinami nebo dušenou rýží.