Řezy z kuřecího masa v šunkovém závitku

Kategorie: Maso

Autor: Suzannka

Suroviny

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Olivový olej 4 lžíce
- Rozmarýn 2 snítka
- Šunka 8 plátek
- Česnek 1 stroužek
- Cibule 1 ks
- Celer 0.5 ks
- Mrkev 1 ks
- Cuketa 1 ks
- Rajský protlak 1 lžíce
- Bílé víno 1 špetka
- Citrónová šťáva 1 špetka
- Petrželová nať 1 hrst
- Sůl 1 špetka
- Mletá paprika pálivá 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, řízky osmažíme po obou stranách na oleji. Potom je vyjmeme, okořeníme rozmarýnem, paprikou, osolíme a každý řízek zabalíme do dvou plátků šunky. Česnek a cibuli oloupeme a nakrájíme na kostičky. Celer a mrkev očistíme, cukety omyjeme a vše nakrájíme na proužky. Rajský protlak důkladně promícháme s vínem. Na pánvi rozpálíme trochu oleje, necháme na něm zesklovatět cibulku, přidáme česnek a zeleninu a osmažíme. Přilijeme víno s protlakem,

dochutíme paprikou a osolíme. Závitky položíme na zeleninu, přiklopíme poklicí a na mírném ohni dusíme asi 15 minut. Pak je přendáme do tepla a do zeleniny přimícháme nastrouhanou citrónovou kůru a petrželku. Zeleninu přidáváme na talíř vedle závitků.