

Kuřecí závitek s překvapením

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 ks
- Šunka 4 plátek
- Niva 100 g
- Hermelín 1 ks
- Dijonská hořčice 1 ks
- Smetana 1 ks
- Máslo 1 ks
- Sůl, oregano, pepř 1 ks

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Dušení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prsíčka naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí, dáme plátek šunky, nivu a hermelín. Uděláme závitek, který orestujeme na másle, posypeme oreganem a podusíme. Měkké maso vyjmeme a z výpeku připravíme omáčku. Zaprášíme moukou, přidáme hořčici a zjemníme smetanou. Podáváme s těstovinami.