

Kuřecí závitky s bílou klobásou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 3

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Bílá klobása 200 g
- Bílé víno 150 ml
- Zakysaná smetana 2 lžíce
- Petrželka 1 ks
- Olej, sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Vymačkáme klobásu do misky, přidáme nakrájenou petržel a ochutíme solí a pepřem. Kuřecí plátky naklepeme, osolíme, opepříme. Na plátky rozložíme směs z klobásy a svineme. Závitky spíchneme jehlou nebo párátkem a opečeme na oleji. Podlijeme vínem a trochou vody, pod pokličkou dusíme asi 20 minut. Závitky vyjmeme a do výpeku přidáme 2 vrchovaté lžíce zakysané smetany. Krátce prohřejeme a podáváme.