

Krůtí válečky plněné šunkou a sýrem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 600 g
- Drůbeží šunka 100 g
- Eidam 80 g
- Mletý pepř, sůl - dle chuti 1 špetka
- **Zelenina**
- Mladé cukety 2 ks
- Mrkev 4 ks
- Celer 1 ks
- Brokolice 1.2 ks
- Sůl - dle chuti 1 špetka
- Olivový olej na pokapání 1 ks
- Jemně nasekané bylinky na posypání 1 hrst

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Krůtí prso nakrájíme na 4 stejné plátky, rozložíme je na potravinářskou fólii, zakryjeme další fólií a opatrně je rozklepneme. Plátky osolíme, opepříme a rozdělíme na ně plátky šunky. Doprostřed každého plátku položíme hranolek eidamu a pomocí fólie ho stočíme i s náplní do válečku. Fólii na obou stranách dobře zavážeme, aby byly válečky pevné a do fólie dobře zabalené. Vložíme je do parního hrnce a vaříme asi 25 minut. Cukety, mrkev, celer očistíme, nakrájíme na tenké plátky a pak

na jemné nudličky. Brokolici rozebereme na malé růžičky, osolíme je, pokapeme olivovým olejem a povaříme asi 10 minut v páře, dokud nezměknou. Také nakrájíme nudličky zeleniny osolíme, pokapeme olejem a povaříme 5 minut v páře. Válečky masa rozbalíme, nakrájíme na plátky a podáváme s vařenou zeleninou posypanou bylinkami.