

Kuřecí závitek s hříbky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Kuřecí prsa 750 g
- Zelený chřest 12 ks
- Pravé hříby 80 g
- Parmská šunka 120 g
- Červená šalotka 200 g
- Slanina 150 g
- Sůl 1 lžička
- Pepř 1 lžička
- Olej 1.5 hrnek
- Grilovací koření 0.5 balíček
- **ZELENINOVÁ PŘÍLOHA**
- Máslo 30 g
- Baby karotka 150 g
- Sladká kukuřice 80 g
- Fazolové lusky 150 g
- Tymián 1 lžička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Postup:

Cibuli nakrájíme na kostičky, osmahneme na trošce oleje, přidáme houby a obojí společně krátce orestujeme, opepříme a osolíme. Naklepaná kuřecí prsíčka rovněž opepříme a ochutíme grilovacím

kořením. Maso pak přesuneme na prkénko a navrstvíme na ně plátek parmské šunky, chřest a orestovanou směs z hříbků a šalotky. Maso lehce stočíme a přebalíme prstýnkem z anglické slaniny - spodní stranu závitku, kde se slanina spojuje, zapečeme na pánvi. Závitek poté dáme grilovat. Zelenina na másle: Všechny suroviny vložíme do rozpálené pánve s kapkou oleje a zprudka osmahneme. Přidáme máslo, sůl, pepř a tymián.