

Plněné krůtí závitky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

- Krůtí řízky 4 ks
- Mletý bílý pepř 1 špetka
- Sůl 0.5 lžička
- Žemle 1 ks
- Mléko (dle potřeby) 2 lžíce
- Tvrdý sýr 100 g
- Vejce 1 ks
- Petrželka 1 snítka
- Bazalka 0.5 lžička
- Pažitka 2 snítka
- Olej na potírání 0.5 šálek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Zařazení: Večeře

Země: Česká republika

Postup:

Krůtí řízky naklepeme, opepříme a mírně osolíme. Žemli nakrájíme na kostičky a zvlhčíme mlékem. Tvrdý sýr nastrouháme nahrubo, přidáme zvlhčenou žemli, vejce a pokrájené bylinky. Touto směsí potřeme plátky masa, stočíme je a upevníme malými kovovými jehlami. Závitky položíme na rošt a za občasného obracení asi 18 minut grilujeme. Během grilování potíráme olejem. Před podáváním závitky ozdobíme bylinkami, doplníme grilovanými brambory nebo bramborovou kaší.