Kuřecí závitky v alobalu

Kategorie: Maso

Autor: karel.abra

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 plátek
- Šunka 4 plátek
- Kuřecí játra 4 ks
- Máslo 80 g
- Sůl 2 špetka
- Alobal 4 plátek
- Sýr 4 plátek

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky jemně naklepeme a osolíme. Plátky šunky poklademe plátky sýra a hranolky odblaněných jater, stočíme v závitky, položíme na připravené kuřecí maso a také stočíme. Záviky položíme na alobal potřený máslem a pečeme v předehřáté troubě 20-25 minut.
Těsně před podáváním alobal nahoře nastřihneme, na kuřecí maso položíme kousek másla a dopečeme na povrchu.
Na talíři podáváme v alobalu.

Příloha: brambory, bílé pečivo