

# Krůtí rolky a kořeněné brambory



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 1h 5min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 2

**1384** kalorií , **1 g** cukrů , **78 g** tuků , **100 g** bílkovin

**Autor:** sonizna

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kruti-rolky-a-korenene-brambory>

## Příprava

Brambory neloupeme, jen je pořádně umyjeme a nakrájíme na čtvrtiny. Osolíme, opepříme, promícháme s olejem a kurkumou a pečeme 40 minut na 200 °C. Krůtí prsa rozřízneme na plát, osolíme, opepříme. Poklademe plátky slaniny, nasekanou chilli papričkou a rozdrobenou gorgonzolou. Zarolujeme, omotáme parmskou šunkou a svážeme provázkem. Pečeme 20 minut přikryté, 5 minut odkryté (pečeme zároveň s bramborami).



### Tip k receptu

Nejlépe se hodí brambory typu B.

## Ingredience

- ✓ 350 g brambor
- ✓ 300 g krůtích prs
- ✓ 50 g anglické slaniny
- ✓ 75 g gorgonzoly
- ✓ 75 g parmské šunky
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky pepře
- ✓ 1/2 lžičky kurkumy
- ✓ 2 lžičky majoránky
- ✓ 2 lžíce slunečnicového oleje
- ✓ 2 lžíce olivového oleje
- ✓ 1 ks chilli papričky

## Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročná, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Labužník, Hlavní chod

