Krůtí závitky s čerstvým sýrem

Obtížnost:

Čas přípravy: 35min , Čas vaření: 10min
Celkový čas: 45min , Porce: **4**

42000 kalorií , **0 g** cukrů , **0 g** tuků , **750 g** bílkovin

Autor: kaccka

Odkaz: https://srecepty.cz/kruti-zavitky-s-cerstvym-syrem

Příprava

Vykostěné krůtí stehno nejprve pečlivě omyjeme a osušíme. Poté z něj vytvoříme plát, který vložíme mezi dvě vrstvy potravinové fólie. Paličkou na maso ho dobře naklepeme. Pórek očistíme a dobře omyjeme, zbavíme ho kořínků. Pak oddělíme jednotlivé listy, které vaříme po dobu přibližně jedné minuty v osolené vodě. Listy slijeme, prudce zchladíme pod tekoucí vodou a necháme okapat. Naklepané krůtí maso vyjmeme z fólie, osolíme, opepříme podle chuti. Mezitím najemno nakrájíme všechny sušené meruňky. Ochucené maso potřeme polovičním množstvím čerstvého sýra a obložíme ho okapanými listy pórku. Zbývající část čerstvého sýra pečlivě rozetřeme navrch a nakonec ještě posypeme nasekanými meruňkami. Krůtí maso opatrně svineme, pokud možno tak, aby nic nevypadlo. Ve stejnoměrných odstupech do něj zapíchneme špejle, potom maso nakrájíme na jednotlivé plátky a po každé straně je grilujeme po dobu přibližně pěti minut. Nezapomeneme je občas obracet.

Tip k receptu

Aby bylo krůtí maso křehčí, můžeme ho den předem nechat marinovat v olivovém oleji s

Ingredience

- 1 vykostěné krůtí stehno (800 - 1000 g)
- 1 pórek
- 75 g sušených meruněk
- čerstvý mletý pepř
- sůl
- 75 g čerstvého sýra s bylinkami

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Hlavní chod

trochou bílého vína, případně dochuceného trochou grilovacího koření.