

# Kuřecí závitky s mozzarellou a pestem



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 45min  
Celkový čas: 1h 15min , Porce: 4

**911** kalorií , **5 g** cukrů , **5 g** tuků , **29 g** bílkovin

**Autor:** Surikata

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-zavitky-s-mozzarellou-a-pestem>

## Příprava

Maso nakrájejte tak, aby vznikl větší plátek. Každý osolte a opepřete z obou stran. Poté každý plátek potřete pestem a přidejte kousky sýra. Poté plátky opatrně přehněte a sepněte špejlí, aby náplň při pečení neutekla. Rolády obalte v hladké mouce. Poté je na olej na pánvi zprudka opečte ze všech stran. Přendejte do pekáčku a pečte je asi 25 minut dozlatova. Mezitím do výpeku nasypete najemno nakrájenou cibuli a česnek. Opečte, nechte rozvonět a vmíchejte protlak. Trochu ho zarestujte, přidejte kečup a vmíchejte bylinky. Omáčku pak osolte a opepřete. Nechte ji asi 10 minut probublávat na mírném ohni. Hotové masové roládky nakrájejte na plátky. Na talíře rozdělte omáčku, přidejte nakrájené maso a dozdobte listovým salátem.

## Ingredience

- 4 ks kuřecí prso
- 2 balení Mozzarella
- 4 lžička bazalkové pesto
- 1 hrnek hladká mouka
- 1 špetka sůl
- 1 g Pepř černý mletý
- 1 balení rostlinný olej
- 3 stroužek česnek
- 2 lžíce Master protlak Spak
- 1 ks cibule
- 150 ml drůbeží vývar

## Kategorie

Italská, Drůbež a králík, Maso, Hlavní chod

### Tip k receptu

Do náplně můžete přidat i na kousky nakrájená sušená rajčata.

