

Zavitky z telecího masa s ananasem



Obtížnost:

Čas přípravy: 10min , Čas vaření: 15min
Celkový čas: 25min , Porce: 4

238 kalorií , **0 g** cukrů , **18 g** tuků , **15 g** bílkovin

Autor: Jiřulka

Odkaz: <https://srecepty.cz/zavitky-z-teleciho-masa-s-ananasem>

Příprava

Očištěné telecí maso nakrájíme na malé medailonky a paličkou hodně rozklepeme. Osolíme, opepříme, položíme na ně stejně velký plátek tence nakrájené šunky a kousek ananasu. Zavineme a napíchneme na grilovací jehly. Grilujeme 10 minut. Během úpravy potíráme máslem. Hotové zavitky sundáme z jehly, obalíme v pražených, drobně rozsekaných mandlích a podáváme napíchnuté na párátkách.

Ingredience

- ✓ 200 g telecího masa z plecka nebo kýty
- ✓ 100 g šunky
- ✓ 2 kolečka ananasu
- ✓ hrst pražených mandlí
- ✓ 20 g másla
- ✓ sůl
- ✓ pepř

Kategorie

Narozeniny, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Maso, Něco extra, Labužník, Předkrm