



## Krůtí závitky

Ingredience

krůtí prsa: **300 g**  
anglická slanina: **50 g**  
vejce: **1 ks**  
česnek - stroužky: **1 ks**  
mrkev: **1 ks**  
řapíkatý celer: **15 cm**  
brambory: **5 ks**  
másl  
rozmarýn  
oregano  
petrželka  
sůl  
pepř

**STUPEŇ ZDRAVOSTI:**

Zdravé, neuděláte chybu

**Smícháme nadrobno nakrájenou anglickou slaninu, vejce, česnek a bylinky, směs promícháme, osolíme a opeříme. Brambory oloupeme a dáme je asi na 4...**

## Krůtí závitky - recept

Smícháme nadrobno nakrájenou anglickou slaninu, vejce, česnek a bylinky, směs promícháme, osolíme a opepříme. Brambory oloupeme a dáme je asi na 4 minuty povařit do vroucí vody, poté je scedíme.

Krůtí prsa rozklepeme na asi 3 mm silné plátky, které ochutíme solí a pepřem. Potřeme vajíčkem se slaninou a bylinkami, doprostřed každého plátku dáme tenké nudličky mrkve a celeru. Opatrně zavineme a zavážeme provázkem. Do zapékací misky vymazané máslem položíme nakrájené brambory, osolíme, opepříme a promícháme s trochou rozmarýnu. Mezi brambory položíme připravené **krůtí závitky** a položíme na ně tenký plátek másla. Umístíme do předem vyhřáté trouby na 180 °C a pečeme asi 40 minut dozlatova.

Hodnocení receptu:

Hodnotilo 1 lidí