

KUŘECÍ ZÁVITKY SE SÝREM PROVOLONE A ŠUNKOU PROSCIUTTO COTTO



Suroviny

4 kuřecí prsa

80 g sýru Provolone nakrájeného na tenčí plátky

několik snítek rozmarýnu

8 plátků italského prosciutto cotto

sůl

pepř

olej

Příprava:

Kuřecí prsa rozkrojte na dva tenké plátky. Na maso položte plátky sýru, na ně pak plátky šunky prosciutto a srolujte maso do podlouhlého závitku. Závitky nakrájejte na kolečka, kolečka propíchněte špejlí, aby držela tvar, vsuňte do každého kousek rozmarýnu. Grilovací pánev vytřete trochou oleje a ogrilujte závitky z obou stran po dobu asi 6-7 minut, aby bylo maso dobře propečené. Na závěr osolte a opepřete. Závitky můžete upéci také v troubě: pečte v olejem vytřeném pekáčku při 180 stupních asi 20 minut, v polovině pečení závitky otočte.



Druhé
chody



Maso



15 minut
příprava



10 minut
pečení



Nízká
obtížnost