

# Rýchle kuracie závitky

## Potrebuje

- - 4 kuracie prsia bez kože
- - 8 plátkov šunky
- - 1 črievko syr Karička
- - 8 listov medvedieho cesnaku
- - soľ

## Postup

Kuracie prsia rozklepeme na dvojnásobnú veľkosť a osolíme a okoreníme. Na každý kus mäsa položíme cesnakové listy, šunku a natrieme syr. Mäso zvinieme, zabalíme do alobalu a na koncoch utesníme ako salónku. Balíčky dáme na pekáč a pečieme vo vyhriatej rúre pri 200 st. C 25 minút.

Potom alobal odstránime, závitky pokrájame, dáme na tanier, prelejeme vytečenou šťavou. Hodí sa k tomu zemiakové pyré.

---

Tento recept nám posielal: Dušan z Červeníka  
náročnosť: nízka  
čas: 30 minút  
porcie: 4  
bezlepkový recept: Áno