

# Kuracie závitky na Karičke

## Potrebuje

- - 500 g kuracie prsia
- - sušené paradajky
- - 2 ks Karička
- - 2 balenia schwardswaldskej šunky
- - 1 camembert

## Postup

Mäso umyjeme a nakrájame na tenké plátky. Tie osolíme. Na plátky poukladáme kúsky camambertu, sušenú slivku a Karičku. Následne zrolujeme a zabalíme do schwardswaldskej šunky. Dáme zapieť do rúry na 180 stupňov približne na 30-40 min. Karička, ktorá nám vytečie dá zároveň výbornú syrovú chuť omáčke, ktorá nám pri pečení vznikne.

---

Tento recept nám posielala: Katarína z Dobroč  
náročnosť: vysoká  
čas: 60 min.  
porcie: 4