

Suroviny

4 plátky z krůtích prsou
1 lžíce másla
sůl, pepř, olej

NÁDIVKA:

2 vejce
2 lžíce hrášku
kapie
strouhaný tvrdý sýr
2 plátky šunky
sůl
špetka kari
kousek másla

Postup

Plátky rozklepeme do šířky, osolíme, opepříme, potřeme nádivkou a stočíme v závitky.
Upevníme je jehlami, vložíme na olej rozehřátý s máslem a opečeme po všech stranách.
Podlijeme vodou a dusíme doměkka.

Vhodná příloha je bramborová kaše.

NÁDIVKA:

Vejce umícháme na másle v řídkou pomazánku, přidáme hrášek, nakájenou kapii a šunku, sýr a ochutíme kari a solí.