



## Pečené kuřecí závitky s debrecínkou

### Ingredience:

250 g kuřecích prsou  
1 balení Schneider debrecínské šunky 100g  
1 bílý jogurt (250 g)  
dijonská hořčice  
červená cibule  
mletá červená paprika  
paprika kapie  
sůl a pepř  
2 plátky másla  
¼ litru vody

### Postup:

Kuřecí prsa rozkrojíme na tenké plátky tak, aby se daly krásně zavinout.

Maso potřeme z jedné strany jogurtem a dijonskou hořčicí. Položíme na něho plátek šunky, posypeme červenou paprikou a zavineme.

Závitky musí držet svůj tvar, takže je buď propíchneme špejlí nebo omotáme nití.

Na pánvi si necháme rozpustit máslo a závitky opečeme do zlatova z obou stran po dobu asi 6 - 7 minut, aby bylo maso dobře propečené. Na závěr osolíme a opepříme.

Závitky poté přendáme (společně s tukem) do pekáčku. Přidáme další plátek másla, nakrájenou cibuli a papriku na plátky a pečeme při 180 °C asi 20 minut, v polovině pečení závitky otočíme.

Podáváme s pečenými bramborami nebo s rýží.

