

Krůtí závitky

Počet porcí: 2

Doba přípravy: 45 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krůtí plátky lehce naklepeme, osolíme a okořeníme kari. Naplníme šunkou, celerem a okurkou. Smotáme a spojíme páratkem. Na pánvi osmahneme cibuli a přidáme závitky. Podlijeme vývarem a dusíme doměkka. Až jsou závitky hotové zahustíme je moukou, zalijeme mlékem a povaříme. Nakonec dochutíme citrónovou šťávou.

Ingredience

- **Celer** - 20 g
- **Jedlá sůl** - 2 g
- **Citróny** - 10 g
- **Krůtí maso** - 200 g
- **Originál Váhalova šunka nejvyšší jakosti 2,2 kg** - 40 g
- **Bezlepková mouka Nomix 500 g** - 10 g
- **Okurky delikates 5-8 cm 720 ml. Chutné a křupavé!** - 40 g
- **1,5% UHT mléko Mlékárna Pragolaktos 0,5 l** - 50 g
- **Olej řepkový** - 20 g

