

Krůtí závitky se špenátem

Počet porcí: 4

Doba přípravy: 60 minut

Bez lepku

Postup přípravy

Krůtí prsa rozřízneme, naklepeme, osolíme a lehce okořeníme kari a pepřem. Maso stočíme do závitků a spojíme párátkem. Závitky pozvolna smažíme v pánvi na oleji. Cibuli nakrájíme na kostičky, osmahneme na oleji a přidáme špenát. Povaříme do odpaření vody. Dochutíme solí a rozetřeným česnekem. Na krůtí závitky přidáme špenát a podáváme s vařenými brambory nebo těstovinami.

Ingredience

- **Cibule volná** - 120 g
- **Špenát porcovaný hluboce zmrazený 400 g** - 200 g
- **Česnek** - 10 g
- **Jedlá sůl** - 4 g
- **Krůtí maso** - 400 g
- **Pepř bílý mletý 25 g** - 4 g
- **Kari 25 g** - 4 g
- **Olej řepkový** - 40 g

