Plněné krůtí závitky v jednoduché rajčatové omáčce

https://varimesmarcelou.cz/drubezi-maso/plnene-kruti-zavitky-v-jednoduche-rajcatove-omacce.html

Zkuste si doma připravit plněné krůtí závitky s jednoduchou rajčatovou omáčkou podle mého receptu, bude to dobrá volba. Náplň lze libovolně měnit dle chuti rodiny a rajčatovou omáčku můžete zaměnit třeba za jednoduchou smetanovou omáčku.

Na 6 porcí plněných závitků v jednoduché rajčatové omáčce budeme potřebovat

Na závitky

- 6 plátků z krůtích prsních řízků (cca 700 g)
- Sůl
- Mletý černý pepř
- 2 polévkové lžíce strouhanky
- 6 plátků debrecínské šunky
- 6 hranolků sýru čedar
- 1 stonek řapíkatého celeru i se zelenými konci, nakrájený na 6 kusů
- Kousky sušených rajčat naložených v oleji
- Provázek na svázání závitků
- 1 polévkovou lžíci hladké mouky na obalení

Na omáčku

- 1 polévkovou lžíci sádla
- 1 šalotku na kostičky
- 1 menší cibulku na kostičky
- 1 polévkovou lžíci másla
- 1 stonek řapíkatého celeru, nakrájený na malé kousky
- 750 ml rajčatové omáčky (suga) nebo rajčatové pasty (passaty)
- 2 špetky soli nebo dle chuti každého
- 1 čajovou lžičku krupicového cukru
- Natrhané lístky bazalky na dozdobení (já jsem ji neměla, tak jsem použila lístky oregana)

Postup přípravy plněných krůtích závitků v jednoduché rajčatové omáčce

Počet závitků je jen orientační. Můžeme jich připravit více nebo také méně. Množství surovin na náplň tomu vždy přizpůsobíme.

Jednotlivé plátky masa lehce naklepeme a posolíme z obou stran. Na stranu, kterou budeme plnit, přidáme ještě pár otočení mlýnku s černým pepřem a celý povrch plátku posypeme 2-3 špetkami strouhanky.

Na strouhanku položíme plátek debrecínské šunky, hranolek sýra, kus řapíku celeru a kousky

sušených rajčat naložených v oleji.



Postup přípravy krůtích závitků
Zdroj:Marcela Hackerová

Plátky masa zavineme. Před rozbalením je zajistíme párátkem nebo jako já, pár smyčkami potravinářského provázku. Závitky lehce obalíme v mouce.

Do širší a již zahřáté pánve přidáme sádlo, ale lze i olej a necháme tuk rozpálit.

Do opravdu horkého tuku položíme závitky a dokola je opečeme ze všech stran. Trvá to přibližně 10 minut. Opečené závitky vyjmeme na nahřátý talíř.

Do pánve, pod kterou jsme snížili přívod tepla, přidáme lžíci másla, kostičky cibule a kousky řapíkatého celeru. Společně opékáme do změknutí cibule. Tak 3 – 4 minuty. Cibule nesmí chytat hnědou barvu, nevaříme guláš.



Smažíme kostičky cibule s kousky řapíkatého celeru
Zdroj:Marcela Hackerová

K opečené cibuli a řapíkatému celeru přilijeme 750 ml rajčatového suga nebo passaty. Omáčku osolíme a promícháme. Do omáčky vložíme opečené závitky. Pánev zakryjeme poklicí a na mírném ohni budeme dusit 30 minut.

Za tuto dobu omáčku několikrát promícháme a závitky otočíme. Bude-li se nám zdát omáčka hustá, přidáme pár lžic vody.

Po uvedených 30-ti minutách pánev odstavíme. Do omáčky přidáme 1 čajovou lžičku cukru. Promícháme a ochutnáme. Já jsem ještě přidala špetku soli.



Detail překrojeného závitku
Zdroj:Marcela Hackerová

Závitky osvobodíme od provázků či párátek a rozdělíme je na 3 kusy. Podáváme s natrhanými lístky bazalky či oregana. Jako přílohu lze použít těstoviny či čerstvou bagetu nebo některou z mých variant rozpeků.

TIP

Místo rajčatového suga či passaty můžeme použít jednoduchou zavářku ze smetany. Do misky nalijeme smetanu, klidně použijte kysanou smetanu s nižším obsahem tuku. Přidáme 1 polévkovou lžíci hladké mouky, trochu soli a ½ litru horkého vývaru. Metlou vše vyšleháme do hladké směsi a tou můžeme podlít závitky. Hotový pokrm zakápneme citronovou šťávou.