Krůtí závitek s pestem plněný rýží

Cuisine: **Italian**
Food category: **Poultry**

Author: **Pavel Gaubmann**
Company: **Retigo**

Program steps

Preheating: 155 °C

1	Combination	50 %	Termination by time	00:20 hh:mm	140 °C	100 %		
2	Hot air	0 %	Termination by time	00:03 hh:mm	230 °C	100 %		

Ingredients - number of portions - 10

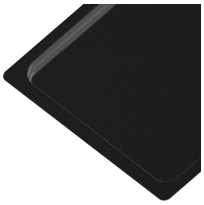
Name	Value	Unit
Krutí prsa	1500	g
Pasto alla genovese	100	g
Parmská šunka plátky	150	g
Uvařená jasmínová rýže al dente	400	g
Olivový olej	100	ml
Sůl	20	g
Pepř mletý	1	g
Máslo	100	g
Bílé víno	100	ml
Parmazán	50	g
Česnek	10	g

Directions

Náplň (směs) - Do kastrůlku vložíme máslo, zpěníme, přidáme nadrobno nasekaný česnek, orestujeme. Zalijeme bílým vínem a zredukujeme napolovic. Nakonec vložíme rýži a přidáme parmazán, směs dochutíme solí, pepřem. Krůtí maso omyjeme, osušíme, nakrájíme na plátky, které naklepeme do široka, osolíme, opepříme, potřeme pestem alla genovese. Rozložené plátky plníme směsí, zabalíme a obalíme plátkem parmské šunky. Vložíme do gastonádoby, potřeme olivovým olejem a dusíme, pečeme.

Recommended accessories

Enameled GN container



Vision Bake