Krůtí rolky se sýrem Madeland, s grilovanou kukuřicí a bylinkovým máslem



30 minut náročnost ●●○○

Krůtí maso se krásně doplňuje se sýrem Madeland. Jako přílohu zvolte grilovanou kukuřici s bylinkovým máslem a skvělá večeře či oběd jsou na stole.

Ingredience

- 400 g krůtích prsou
- 100 g sýru Madeland
- 100 g Jihočeského másla
- 2 klasy kukuřice
- pažitka, petrželka, tymián, rozmarýn, česnek, sůl, pepř

Návod na přípravu:

Krůtí prsa rozkrojíme na plátky a pokud je potřeba lehce je naklepeme. Maso osolíme, opepříme a pomažeme rozpuštěným máslem. Poklademe plátky Madelandu a zavineme, následně spojíme zkrácenými špejlemi. Vložíme na gril mimo přímý plamen. Mezitím si ze zbytku povoleného másla, soli, pepře, nasekaných bylinek a třeného česneku ušleháme bylinkové máslo. Odložíme stranou a vrátíme se zpět k rolkám na grilu, které by měly být už téměř hotové. Vložíme je společně s kukuřicí na přímý plamen a ogrilujeme „do křupava“.

Po vyndání z grilu potřeme kukuřici bylinkovým máslem a společně podáváme.