**Kuřecí závitek se špenátovou náplní**

10 porcí

Kuřecí prsa 800 g

Olej 60 g

Špenát 250 g

Česnek 10g

Rohlík 3 kusy

Vejce 2 kusy

Mléko 100-150 ml

Hladká mouka 100 g

Sůl, koření na maso

Kuřecí maso omyjeme a naporcujeme na plátky. Lehce naklepeme, osolíme, okořeníme. Rohlíky nakrájíme na kostičky, prolijeme mlékem a přidáme špenát. Smícháme, ochutíme česnekem a solí. Na závěr přidáme nakrájená natvrdo uvařená vejce a promícháme. Na naklepaný plátek masa klademe špenátovou náplň a stočíme do závitku, který opečeme na oleji a dáme péct do trouby. Podléváme vodou. Hotový závitek vytáhneme, šťávu zahustíme hladkou moukou, dochutíme solí a kořením, provaříme. Při podávání rozkrojíme závitek šikmo.

