

# Grilované kuřecí rolky se slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



## Suroviny

**Porce:** 4

- kuřecí prsa 2 ks
- prorostlá slanina 4 plátek
- dle chuti a potřeby sůl, pepř, špejle 1 ks

**Doba přípravy:** 10 min

**Obtížnost:** Snadné

**Způsob přípravy:** Grilování

**Země:** Česká republika

**Počet porcí:** 4

## Postup:

Kuřecí prsa lehce naklepeme, abychom získali větší plátek podlouhlého tvaru. Plátek osolíme, opeříme a poklademe plátky slaniny. Vše společně smotáme a nakrájíme na 2 cm silná kolečka. Kolečka společně propíchneme špejlí namočenou ve vodě a klademe na rozpálený gril. Grilujeme bez potírání velmi zprudka, neboť kuřecí maso je již naklepané a dále proto, že chceme zachovat i chuť vypečené slaniny.

Podáváme jako předkrm, třeba jen s opečeným toustem, nebo zeleninovým salátem