Kuřecí rolky I

Kategorie: Maso

Autor: andrea

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Anglická slanina 4 ks
- Tvrdý sýr 4 plátek
- Šlehačka 1 kelímek
- Sůl a pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí řízky naklepeme, osolíme, opepříme. Na každý položíme plátek slaniny a proužek sýra (hermelín, niva, ementál dle chuti). Ztočíme do rolky a zpevníme párátkem. Obalíme v mouce, vejci a strouhance stejně jako řízek, ale nesmažíme!! Naskládáme do máslem vymazaného pekáčku, zalijeme šlehačkou, přiklopíme pokličkou a pečeme v troubě na 220°C. 15 minut. Pak dopékáme bez poklice do zlatova.
Vhodné přílohy: hranolky, bramborová kaše, pečené brambory.