

Rolované kuřecí stehno se šalotkovou omáčkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí stehna 4 ks
- Anglická slanina 200 g
- Tymián 4 snítka
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Šalotka 100 g
- Máslo 100 g
- Hořčice plnotučná 1 lžička
- Hovězí bujón 0.5 kostka
- Hladká mouka 1 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí stehna nařízneme na spodní části podél kosti a následně vykostíme. Stehna rozložíme a

dochutíme otrhanými lístky tymiánu (můžeme použít také sušený), solí a pepřem.

Plátky slaniny rozdělíme na jednotlivé porce a u každé porce rozložíme plátky vedle sebe. Na každou slaninu položíme kuřecí stehýnko a zarolujeme. Kuřecí stehýnka můžeme upevnit párátkem nebo malým špízem.

Pečeme ve vyhřáté troubě na 180 °C zhruba 20 minut. Při podávání na talíři překrojíme šikmými řezy na tři části.

Na omáčku nakrájíme na jemné kostky šalotku. Polovinu kostky bujonu rozpustíme ve 200 ml vody. V hrnci rozpustíme máslo, přidáme šalotku a restujeme na středním ohni 3–4 minuty dosklovita. Přidáme hořčici, krátce orestujeme a přisypeme hladkou mouku. Krátce promícháme a zalijeme bujonem. Povaříme 5 minut a rozmixujeme ponorným mixérem. Dochutíme solí a pepřem.

Podáváme s brambory v jakékoliv úpravě: vařenými, pečenými či šťouchanými.