

Vepřovo-kuřecí roláda s česnekem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 4

- vykoštěné kuře 1 ks
- vepřová panenka 1 ks
- tyrolská šunka 200 ks
- česnek 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykostěné kuře rozložíme (možno koupit hotové, připravené na roládu), osolíme, opepříme, posypeme nasekaným česnekem a poklademe listy čerstvého špenátu, kterému jsme odstranili tuhé stonky.

Panenku odblaníme, osolíme a opečeme na oleji ze všech stran. Kdo neodolá, použije svoje oblíbené koření nebo nějakou bylinku. Panenku zabalíme do plátek šunky (nebo sušené kýty – ta je nejlepší – slaniny apod.), položíme na kuře se špenátem a zabalíme do rolády.

Roládu ovážeme provázkem, potřeme olejem, popepříme, posypeme hrubě mletou mořskou solí, vložíme do pekáčku a pečeme v troubě rozehřáté na 170°C asi hodinu a půl.

Poznámka:

panenka dlouhá 20 cm

šumku nakrájíme velmi najemno