

Kuřecí roláda s nádivkou z mletého masa a šunky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: adminrecepty



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 2 ks
- Mleté maso vepřové 150 g
- Šunka 100 g
- Vejce 1 ks
- Sůl 2 špetka
- Pepř černý mletý 1 špetka
- Strouhanka 1 lžíce
- Olej 2 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Restování

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Šunku pokrájíme na malé kousky, smícháme s mletým masem, vejcem, přidáme sůl a pepř a vše promícháme. Jestliže je směs příliš řídká, přidáme strouhanku a opět celé promícháme.

Kuřecí prsa nařízneme tak, aby nám vznikly 2 plátky masa. Připravíme si potravinářskou fólii, kterou rozprostřeme na kuchyňskou desku. Na tuto fólii vložíme vedle sebe 2 kuřecí plátky, které se musí konci překrývat. Kuřecí překryjeme další fólií a jemně naklepeme. Vrchní fólii stáhneme. Na kuřecí plátky vložíme směs z mletého masa a šunky a kuřecí plátky kolem této směsi zarolujeme. Po zarolování osolíme a opepříme a důkladně zabalíme do potravinářské fólie a pevně utáhneme, aby se při vaření nedostala do rolády voda.

Do hrnce s vroucí vodou vložíme roládu zabalenou v potravinářské fólii a vaříme 30 minut.

Poté vyjmeme z vody, vybalíme z fólie a na pánvi s trochou oleje zprudka opečeme z každé strany, aby se nám vytvořila kůrčička a maso zůstalo šťavnaté.

Podáváme s brambory, bramborovou kaší