

Kuřecí roláda se špenátem II.

Kategorie: [Maso](#)

Autor: wencek



Suroviny

Porce: 6

- kuře 1.5 kg
- špenát 150 g
- anglická slanina 100 g
- rostlinný olej 3 lžíce

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuře zbavíme kůže a vykostíme. Plát zlehka naklepeme, osolíme a opepříme. Ze špenátu odkrojíme stonky, spaříme a necháme okapat.

Na plát masa rozložíme plátky slaniny, kterou poklademe listy špenátu. Maso pevně zavineme a ovážeme nití. Roládu potřeme grilovacím kořením rozmíchaným s olejem. Podlijeme trochou vody a pečeme dozlatova, za častého podlévání.

Hotovou roládu rozkrájíme na plátky a podáváme s bramborovou kaší, zeleninovou oblohou nebo salátem.