KUŘECÍ ROLÁDA SE ŠŤOUCHANÝMI BRAMBORAMI A LÍSKOVÝMI OŘÍŠKY

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- celé kuře 1 ks
- kuřecí prsa 2 ks
- telecí kýta 300 g
- bavorský špek 8 plátek
- uzená krkovice 150 g
- špek 100 g
- sekané mandle 1 hrst
- sušené brusinky marinované v portském víně 1 hrst
- bílé víno 0.5 dl
- bílek 2 ks
- smetana 150 ml
- červená cibule 2 ks
- jabko 2 ks
- listová petržel 1 hrst
- pažitka 1 hrst
- sůl 2 šálek
- pepř 2 špetka
- **Štouchané brambory**
- brambory 500 g
- červená cibule 1 ks
- liskové oříšky 2 lžíce
- pažitka 3 lžíce
- máslo 80 g
- sůl 1 lžička
- pepř 0.5 lžička

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře vykostíme, naklepeme, ochutíme solí a pepřem. Kuřecí prsa umixujeme s bílky, vínem a smetanou do hladké fáše. Osolíme, opepříme a dochutíme sekanými bylinkami.Přidáme na kostičky krájený špek, uzenou krkovici, švestky a sekané mandle.

Na plát masa rozložíme slaninu, rozetřeme fáš, smotáme a upevníme provázkem. Do pekáče dáme kostru z kuřete, 1 červenou cibuli, jablka a pečeme ve vyhřáté troubě na 180°C asi 1,5 hodiny.

Štouchané brambory
Brambory rozmačkáme. Na másle orestujeme na nudličky krájenou cibuli, přidáme brambory a lehce orestujeme. Vložíme oříšky, pažitku a ochutíme solíi pepřem.

Můžeme podávat s míchaným salátkem.