

Slaninové rolky

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Monyszek



Suroviny

Porce: 4

- Máslo 1 lžíce
- Žampiony 150 g
- Sůl a pepř 2 špetka
- Tymián 1 špetka
- Vejce 1 ks
- Niva 100 g
- Cibule 1 ks
- Sušená rajčata 50 g
- Kuřecí prsní řízky 4 ks
- Slanina 250 g
- Olej 1 hrnek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Na másle podusíme nakrájené žampiony, osolíme je a opepříme, přidáme tymián. Vmícháme vejce, nastrouhanou nivu, nakrájenou cibuli a kousky rajčat.

Z každého kuřecího prsa odřízneme vyšší špalíček (9 x 4 cm), zbytek masa pomeleme a smícháme s

houbovou směsí, dochutíme solí a pepřem a vytvoříme 4 válečky. Každý položíme vedle špalíčku a v dlani je k sobě přitiskneme a vytvoříme jednu porci masa.

Vezmeme tři plátky slaniny a rozprostřeme je tak, aby se překrývaly. Každou porci masa zabalíme do slaniny, můžeme spíchnout špejlí.

Rolky opékáme na oleji asi 10 minut a pak je dáme ještě na 15 minut zapéct do trouby. Během pečení je obracíme a potíráme vypečenou šťávou. Studené rolky krájíme na silnější plátky, podáváme na listovém salátu s pečivem.