Kuřecí roláda plněná nádivkou

Kategorie: Maso

Autor: wencek

Suroviny

Porce: 4

- masité kuře 1 ks
- slanina 45 g
- máslo 20 g
- mletá sladká paprika 1.2 lžička
- voda 300 ml
- **Nádivka**
- šunka 100 g
- žampión 100 g
- sterilizovaný hrášek 100 g
- rostlinný tuk 35 g
- vejce 4 ks
- petrželka 1 hrst
- sůl 1.2 lžička

Doba přípravy: 120 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Na rozpuštěném tuku osmažíme na plátky nakrájené žampióny, na menší kousky nakrájenou šunku, přidáme vejce a mícháme do ztuhnutí

2. Přidáme sterilovaný hrášek, nadrobno pokrájenou petrželku a vše dobře zamícháme

3. Podle potřeby přisolíme

4. Čerstvé, očištěné kuře nařízneme podél hřbetní kosti a ostrým nožem maso od kostí opatrně uvolníme a vykostíme

5. Vykostěný plát masa zlehka naklepeme, osolíme, posypeme paprikou, potřeme tukem, přidáme nádivku a pomalu stočíme

6. Svážeme po délce i šířce silnější nití

7. Na pekáči rozškvaříme na kostičky nakrájenou slaninu a roládu na ní opečeme ze všech stran

8. Přidáme máslo, podlijeme horkou vodou a za občasného obracení a polévání dusíme zakryté asi 30 minut

9. Pekáč odkryjeme, roládu občas poléváme vypečenou šťávou a podléváme horkou vodou, až je maso měkké a upečené dozlatova.

Poznámka:

Doporučení:

Do nádivky můžeme přidat uvařenou brokolici, na nudličky nakrájenou papriku, místo šunky i měkký salám.

Poznámka:

Místo celého kuřete lze použít např. vykostěná horní stehna, do nich zabalíte menší část nádivky a vytvoříte tak malé roládky, které dál zpracujete dle výše uvedeného receptu.