

Kuřecí mňamka z Vysočiny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 6

- kuřecí prsa 500 g
- šunkový salám 150 g
- plátkový sýr 150 g
- plnotučná hořčice 2 lžička
- hermelín 1 ks
- dle chuti sůl, pepř 1 ks

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí prsa naklepeme, osolíme a opepříme. Položíme je na alobal pokapaný olejem. Potom prsa potřeme plnotučnou hořčicí, poklademe salámem a doprostřed dáme na proužky nakrájený hermelín. Roládu zavineme, na koncích alobal stočíme. Pečeme 20 minut při 180 °C. Po vyjmutí z alobalu roládu poklademe plátky sýra a ještě nachvilíčku vrátíme do vypnuté trouby, aby se sýr pěkně rozpustil.