

Zapečení ježci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 3

- vykostěná kuřecí horní stehna 6 ks
- sůl a pepř 1 špetka
- hořčice 3 lžička
- niva 200 g
- cibule 2 ks
- smetana ke šlehání 200 ml

Doba přípravy: 50 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 3

Postup:

Kuřecí maso naklepeme, okořeníme a potřeme hořčicí.

Na každý plátek položíme kousek nivy a tři kolečka cibule. Maso zabalíme tak, aby z něj niva nevytekla, a ještě propíchneme párátkem či jehlicí.

Rolády vložíme do pekáčku, zasypeme zbylou nivou a cibulí, zalijeme smetanou a zapečeme.