

Kuřecí šneci

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- šunka 150 g
- česnek 1 ks
- hořčice 1 ks
- bazalka 1 ks
- kečup 1 ks
- slanina anglická 100 g
- kuřecí prsa 4 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Prsa nakrojíme tak, aby z každého kusu vznikl veliký plátek. Pak ho naklepeme. Maso pomůžeme směsí kečupu a česneku. Poklademe plátkem slaniny a šunky. Osolíme, opepříme a stočíme do rolády, kterou napichujeme na jehlu a postupně odkrajujeme asi 2 cm plátky tak, že nám vzniknou na jehle šnecci. Střídavě napichujeme maso, cibuli a papriku. Maso sypeme bazalkou a mažeme hořčicí a olejem. Pak upečeme.