

Bazalkové roládky (nejen) s fazolkami a mozzarellou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 2 ks
- Parmská šunka 6 plátků
- Zelené fazolky 300 g
- Bazalka 1 ks
- Olej 1 ks
- Sůl 1 ks
- Mozzarella 120 g
- Rajčata oloupaná 200 g
- Česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Zapékání

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso dle vlastního výběru rozklepeme mezi pláty fólie na slabší plátky. Osolíme, poklademe plátky šunky, fazolkami, bazalkovými listy (nebo pokapeme pestem). Pevně zavineme, roládky zpevníme nití, aby se nerozbalovaly a zprudka je osmažíme ze všech stran na rozpáleném oleji dozlatova. Roládky vyndáme stranou, do výpeku dáme provonět nasekaný česnek, nalijeme pokrájená loupaná rajčata a pár natrhaných lístků bazalky (může být sušená). Krátce provaříme, jemně osolíme, nalijeme do zapékací misky. Z roládek sundáme nitě, položíme je na rajčatovo-bazalkovou směs,

poklademe mozzarellou, zaklopíme a cca 20-25 minut zapékáme v přehřáté troubě na 200 stupňů. Před koncem pečení můžeme odklopit a dopéct roládkám růžovou kůrčičku. Po upečení necháme cca 5 minut odpočinout, pak pokrájíme na menší dílky a podáváme s bramborovou přílohou nebo rýží. Omáčku můžeme zjemnit troškou smetany.