Kuřecí roláda IV.

Kategorie: Maso

Autor: sarysek

Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 1 ks
- Sůl 1 ks
- Sardelová pasta 1 ks
- Vepřový bůček 250 g
- Kari 1 ks
- Klobása 2 ks
- Vejce 2 ks
- Pepř mletý 1 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Plát kuřete potřeme sardelovou pastou, posypeme solí a kari. Pokryjeme plátky bůčku a klobásou, vajíčky, sbalíme roládu, zpevníme nití a pečeme za stálého podlévání.