

Smažené kuřecí rolky

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Francouzská hořčice 4 lžička
- Eidam 4 plátek
- Šunku od kosti 100 g
- Sůl 4 špetka
- Bylinky 4 lžička
- Strouhanka 10 lžíce
- Vejce 2 ks
- Hladká mouka 10 lžíce

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuřecí plátky omyjeme, osušíme a naklepeme. Vetřeme sůl a posypeme bylinkami. Potřeme hořčicí a položíme plátek sýru. Šunku nakrájíme na 4 hranolky a položíme na kuřecí plátek. Kuřecí plátek zamotáme do rolky a spícháme párátkem. Dále obalujeme v trojobalu mouka-vejce-strouhanka. Smažíme na rozpáleném oleji dozlatova.