

Kuřecí roláda IV

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Toastový chléb 1 balení
- Kuře 1 ks
- Nasekaná petrželka 1 lžíce
- Máslo 100 špetka
- Vejce 2 ks
- paprika mletá sladká 1 špetka
- Muškátový oříšek mletý 1 špetka
- Mléko 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Pepř 1 špetka
- Grilovací koření 1 špetka

Doba přípravy: 105 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Kuře vykostíme tak, aby zůstalo celé. Omyjeme a osušíme.

Připravíme si nádivku. Toustový chléb nakrájíme na kostičky. Žloutky vyšleháme se 100g povoleného másla, přisypeme muškátový oříšek, sůl, pepř.

Toustový chléb navlhčíme troškou mléka, přidáme ušlehané žloutky s máslem a nasekanou

petrželkou. Na závěr vmícháme ušlehaný sníh.

Směs poklademe na rozložené a vykostěné kuře a svineme v roládu. Svážeme provázkem. Okořeníme kořením a pečeme 80 minut v troubě předehřáté na 160 stupňů.