

Kuřecí rolky s kuskusem

Kategorie: [Pokrmy](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa 4 plátek
- Sůl, pepř - dle chuti 2 špetka
- Kečup 2 lžíce
- Vepřová šunka pro děti 4 plátek
- Ementál, podélně rozkrojený 12 plátek
- Mražený hrášek 280 g
- Máslo 1 lžíce
- Kuskus 150 g

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

1. Gril v troubě rozpalte na maximum. Všechny plátky kuřecích prsou vyložte na pracovní plochu, osolte je a opepřete, potřete kečupem a na každý dejte plátek šunky a 2 plátky sýru- Zarolujte a každý závitok ještě omotejte plátkem sýru. Grilujte 10 minut ze všech stran, dokud není maso měkké.
2. Mezitím do menšího hrnce nasype hrášek, přidejte máslo a 250ml vody a přiveďte k varu. Sejměte z ohně a do hrnce přidejte kuskus. Přiklopené nechte stát 5 minut, aby kuskus absorboval veškerou tekutinu. Načechrejte vidličkou, osolte a podávejte k masu.