

Kuřecí roláda III

Kategorie: [Maso](#)

Autor: avelebova



Suroviny

- kuře 1 ks
- sůl 1 špetka
- máslo 125 g
- hořčice 2 lžíce
- **náplň**
- vejce 4 ks
- máslo 1 lžíce
- šunka 8 plátků
- párek 1 ks
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- sekaná petrželka 1 špetka
- kapije 1 ks
- cibule 1 ks
- okurka 2 ks

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuře nařízneme na hřbetu amso opatrně odřezáváme. Stehýnka na straně nakrojíme, abychom mohli vyjmout stehenní kost. Půlku křídýlek oddělíme, druhou část uvolníme od kosti. Maso opatrně odřezáváme i s kůží od kostry kořete a dbáme, abychom kůži neprořízli. Plát masa zlehka naklepeme, osolíme, poteme hořčicí a poklademe náplní.

Náplň: vajíčka umícháme na másle tak, aby zůstala řidší. Do vaječné směsi zamícháme nakrájenou kapii, okurky, hrubě nasekanou cibuli a petrželku. Směs rozprostřeme na plát masa. Doprostřed položíme párek nebo klobásu. Plát masa zabalíme do rolády, obtočíme silnou nití a pečeme v troubě. Podléváme vodou a vydušenou šťávou.