

Kuřecí šneci s rozmarýnem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 4 ks
- Olivový olej 5 lžíce
- Hrubozrná hořčice 4 lžíce
- Slanina 8 plátek
- Rozmarýn 8 snítky

Doba přípravy: 30 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Grilování

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Každé maso rozkrojíme na dva stejné plátky, zlehka naklepeme. Potřeme olejem smíchaným s hořčicí. Na každý plátek položíme plátek slaniny, rozmarýnovou špičku (ne větvičku) a stočíme do roládky. Každou roládku překrojíme příčně na dvě poloviny a vzniklé šneky namícháme naplocho na grilovací jehly. Vložíme na rozpálený gril a grilujeme asi 8 minut z každé strany.