

Sváteční kuřecí roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 5 ks
- Paprikáš 150 g
- Hořčice 1 lžíce
- Čabajka 1 ks
- Pórek 1 ks
- Paprika červená 0.5 ks
- Vejce 3 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Plátkový sýr 1 balení

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Maso omyjeme a osušíme, naplocho rozpůlíme a plátky naklepeme a z obou stran osolíme. Formu na srncí hřbet vyložíme papírem na pečení tak, aby na obou stranách přečníval. Naskládáme na něj kolečka salámu. Další vrstvu tvoří plátky masa. Potřeme je hořčicí a do vzniklé prohlubně uložíme podélně rozpůlenou čabajku, proužky paprik a pórek. Vejce rozšleháme v hrnku se solí a pepřem a nalijeme do formy. Povrch přikryjeme plátky sýra, na něj naskládáme zbylá kolečka salámu a přikryjeme zbývajícimi plátky masa. Všechno zakryjeme přesahujícím papírem a vložíme do trouby vyhřáté na 220°C. Pečeme asi hodinu. Po vytažení z trouby chvíli počkáme, pak vyklopíme. Lépe se krájí částečně vychladlé.