

kuřecí z Vysočiny

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 6

- Kuřecí prsa 500 g
- Šunka 150 g
- Plátkový sýr 150 g
- Plnotučná hořčice 2 lžička
- Hermelín 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 6

Postup:

Kuřecí prsa naklepeme, osolíme a opepříme. Položíme je na alobal pokapaný olejem. Potom prsa potřeme plnotučnou hořčicí, poklademe salámem a doprostřed dáme na proužky nakrájený hermelín. Roládu zavineme, na koncích alobal stočíme. Pečeme 20 minut při 180 stupních . Po vyjmutí z alobalu roládu poklademe plátky sýra a ještě nachvilku vrátíme do vypnuté trouby, aby se sýr pěkně rozpustil.