

Kuřecí roládka

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuře vykostěné 1 ks
- Anglická slanina 100 g
- Žampiony 100 g
- Vejce 3 ks
- Hořčice 2 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Rozmarýn 1 snítka
- Provensálské koření 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vykostěné kuře mírně naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme hořčicí. Slaninu a žampiony pokrájíme nadrobno a opečeme na pánvi. Pak vmícháme vejce a necháme osmažit. Necháme vychladnout a roztřeme na vykostěné a ochucené kuře. Roládu opatrně zabalíme, pečlivě ovineme pevnou nití a přemístíme do pekáčku potřeného olejem. Posypeme ji kořením na kuře a pečeme hodinu na 200 stupňů. Podléváme vypečenou šťávou. Podáváme s rýží či bramborovou kaší a salátem.