

Salátové rolky

Kategorie: [Chutovky](#)

Autor: Bmilinka1991



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí prsa (po 100 g) 4 ks
- Vejce 4 ks
- Římský salát listy 8 ks
- Červená paprika 1 ks
- Žlutá paprika 1 ks
- Pórek listy 2 ks
- Olivový olej 2 lžíce
- Dijonská hořčice 1 lžíce
- Citronová šťáva 1 lžíce
- Máslo 1 lžíce
- Sůl - dle chuti 2 špetka

Doba přípravy: 40 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Vejce rozšleháme v misce, osolíme je a upečeme z nich na pánvi vytřené máslem 8 menších omeletek. Kuřecí prsa podélně nakrojíme, rozevřeme je na plát a lehce je naklepeme. Opečeme je v pánvi s rozehřátým olejem z obou stran dozlatova, vyjmeme z pánve, osolíme, lehce potřeme hořčicí smíchanou s citronovou šťávou, zakryjeme fólií a necháme v chladu odležet. Listy pórků opláchneme a dlouhým ostrým nožem je nařezeme na 8 dlouhých pruhů. Krátce je ponoříme do vařící vody a jakmile změknou, ihned je zchladíme ve studené vodě a necháme odkapat. Papriky zbavíme semínek

a nakrájíme je spolu s připraveným masem na proužky. Na pracovní desku dáme 8 opraných a odkapaných listů salátu, na každý položíme omeletku, přidáme proužky papriky a masa, listy s náplní pevně stočíme a uprostřed převážeme pórkem. Rozdělíme je po dvou na talíře nebo po jedné zasuneme do úzkých skleniček a ihned podáváme.