

Kuřecí roláda II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuře 1 ks
- Vejce 9 ks
- Žampiony 5 ks
- Petrželová nať 1 hrst
- Pažitka 1 hrst
- Máslo 2 lžíce
- Cibule 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Kuře očistíme a odstraníme z něj křídla. Kůži podélně nařízneme ostrým nožem a opatrně oddělíme maso s kůží od kostí. Potom nařízneme stehna a vykostíme je. Vzniklý plátek masa rozložíme, osolíme a opepříme. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Cibuli a žampiony zpěníme na másle, podusíme a zalijeme rozšlehanými vejci. Podle chuti osolíme a opepříme a vmícháme nasekanou petrželku a pažitku. Vzniklou směs nanese na maso, které stočíme do rolády a omotáme nití. Roládu dáme do pekáče, podlijeme vodou a zvolna upečeme dozlatova. Podle potřeby podléváme vodou a přeléváme vypečenou šťávou.