

Kuřecí roláda se slaninou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuře vykostěné 1 ks
- Vejce 3 ks
- Hořčice 2 lžíce
- Anglická slanina 150 g
- Žampiony 6 ks
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka
- Rozmarýn 2 snítka
- Provensálské koření 1 špetka

Doba přípravy: 95 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Postup:

Vykostěné kuře mírně naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Slaninu a žampiony nakrájíme nadrobno a opečeme na pánvi. Pak vmícháme vejce a necháme osmažit. Směs necháme vychladnout a roztřeme na vykostěné a ochucené kuře. Kuře předtím poklademe anglickou slaninou. Roládu opatrně zabalíme, pečlivě ovineme pevnou nití, dáme do pekáčku potřeného olejem, posypeme ji kořením na kuře a pečeme hodinu v troubě při 200 stupňů. Během pečení podléváme výpekem.