

Kuřecí roládky se šunkou

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

- Kuřecí prsa 300 g
- Šunka 100 g
- Anglická slanina 100 g
- Česnek 1 stroužek
- Kečup 3 lžíce
- Sůl 1 špetka
- Mletý pepř 1 špetka

Doba přípravy: 45 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Smažení

Země: Česká republika

Postup:

Kuřecí prsa omyjeme a osušíme. Nakrájíme na několik velkých plátků a každý z nich lehce naklepeme. Potom ho potřeme směsí kečupu a prolisovaného česneku a poklademe plátkem slaniny a šunky. Osolíme, opeříme a stočíme do rolády, kterou spícháme párátkem a nakrájíme ji na asi 2 cm silná kolečka - každé z nich musí držet párátkem. Tato kolečka smažíme na rozpáleném tuku do zlatova a podáváme.