

Kuřecí roláda I

Kategorie: [Maso](#)

Autor: afaltynkova



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí maso 800 g
- Vejce 6 ks
- Cigára 200 g
- Uzený sýr 4 plátek
- Plátková slanina 200 g
- Červená paprika 1 ks
- Pažitka 1 ks
- Peprř, sůl 1 ks

Doba přípravy: 55 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Formu na biskupský chlebiček vyložíme alobalem nebo pečícím papírem. Kuřecí řízky nakrájíme, tence naklepeme, osolíme a opepríme. Asi 2/3 kuřecích plátků vyložíme připravenou formu. Rozprostřené maso poklademe plátky anglické slaniny. Část slaniny odložíme na přikrytí masa. Na slaninu rozklepneme syrová vejce, která trochu osolíme a posypeme pokrájenou pažitkou nebo zelenou částí pórků (podle chuti). Z papriky nakrájíme plátky a po délce formy položíme na vejce. Přikryjeme plátky slaniny a vrstvou kuřecího masa. Na tuto vrstvu položíme cigáro (nebo párek) a mezi něj uděláme roličku z uzeného sýra s plátkem papriky uprostřed. Přikryjeme masem a vrstvou slaniny. Formu zakryjeme alobalem, dáme do vyhřáté trouby 180 - 190°C péct asi půl hodiny. Potom sundáme alobal a pečeme asi další půlhodinu. Upečenou roládu před vyklopením necháme ve formě

asi 1/4 hodiny. Podáváme s různými přílohami teplé, ale studená je také dobrá s pečivem a zeleninou.