

Kuřecí roláda s mandlemi

Kategorie: [Maso](#)

Autor: karel.abra



Suroviny

Porce: 4

- Kuře - vykoštěné 1 ks
- Máslo 30 g
- Žloutky 2 ks
- Bílky 2 ks
- Rohlíky - nakrájené na kostky 2 ks
- Mandle 100 g
- Sůl 2 špetka
- Pepr černý mletý 2 špetka

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Dietní

Způsob přípravy: Pečení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Žloutky utřeme s rozehrátým máslem a přidáme na kostičky nakrájené rohlíky. Vložíme nahrubo nasekané nebo rozmixované mandle a tuhý sníh z bílků. Takto připravenou nádivku vložíme na osolený, opepřený plát z kuřete, srolujeme a zabalíme. Vložíme do máslem vymazaného alobalu poskládaného dvojmo a dobře zarolujeme. Pokud je nádivka příliš hustá, zředíme ji mlékem. Vložíme do pekáče s vodou a pečeme ve vyhřáté troubě asi 1 hodinu. potom alobal rozevřeme a roládu

necháme 10 minut zprudka v troubě zčervenat.

Podáváme s dušenou rýží, s vařenými bramborami a se zeleninovými saláty.