

Kuřecí rolky se špenátem

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Lenka



Suroviny

Porce: 4

- kuřecí maso 400 g
- šunkový salám 4 plátek
- listový špenát 200 g
- anglická slanina 100 g
- sůl 1 špetka
- pepř 1 špetka
- česnek 1 stroužek

Doba přípravy: 25 min

Obtížnost: Středně obtížné

Určen pro: Děti

Způsob přípravy: Smažení

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Naklepeme si kuřecí plátky, osolíme je, opepříme a necháme odležet. mezitím si podusíme listový špenát s kapkou vody a rozdrceným česnekem. Každý kus masa poklademe nejprve plátkem salámu, anglické slaniny a pak vrstvou špenátu. Zarolujeme, osmažíme na oleji a zapečeme v troubě. Podáváme přelité výpekem s bramborovým knedlíkem a špenátem.