

Mňamózní kuřecí roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: sarysek



Suroviny

Porce: 8

- koření na pečené kuře 1 ks
- kuřecí prsa 4 ks
- anglická slanina 200 g
- **náplň**
- sterilovaná kapie 1 ks
- vejce 3 ks
- kukuřice 1 ks
- hrášek 1 ks
- klobása 1 ks
- eidam 200 g
- **podle chuti**
- mletý černý pepř 1 ks
- sůl 1 ks

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Pečení

Země: Česká republika

Počet porcí: 8

Postup:

Formu, třeba na jelení hřbet, vyložíme pečícím papírem. Troubu předehřejeme na 180 °C. Kuřecí prsa podélně nařízneme, abychom získali větší plochu, lehce kuřecí prsa okořeníme oblíbeným kořením - grilovací, na pečené kuře, sůl, mletý pepř. Sýr nastrouháme. Klobásu nebo jinou uzeninu nakrájíme na kostičky.

Formu vyložíme plátky anglické slaniny tak, aby přesahovaly přes okraj. Pak stejně poklademe kuřecími řízků. Dovnitř dáme nádivku. Podle chuti dáme nastrouhaný eidam, hrášek, kukuřice, nakrájenou kapii, klobásu a vše zalijeme okořeněnými rozšlehanými vejce (sůl, pepř).

Potom přehneme přesahující kraje masa a slaniny tak, abychom roládu uzavřeli. Překryjeme pečícím papírem a v předehřáté troubě pečeme asi 1 hodinu.

Mňamózní kuřecí roládu necháme vychladnout ve formě do druhého dne. Lze podávat i horká.