

Kuřecí rolky II

Kategorie: [Maso](#)

Autor: Suzannka



Suroviny

Porce: 4

- Kuřecí řízky 4 ks
- Olivový olej 3 lžíce
- Naťová cibulka 1 ks
- Houby 1 hrst
- Anglická slanina 100 g
- Špenát 3 hrst
- Česnek 2 stroužek
- Strouhanka 1 hrst
- Mletý pepř 1 špetka
- Hladká mouka 1 špetka
- Parmazán 50 g
- Rajská omáčka pálivá 300 g
- Drůbeží vývar 200 ml
- Nakládané cibulky 1 hrst

Doba přípravy: 90 min

Obtížnost: Středně obtížné

Způsob přípravy: Vaření

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Cibulku, houby a anglickou slaninu nasekáme najemno. Oloupeme a prolisujeme česnek, na pánvi rozpálíme olej a osmahneme na něm cibulku a houby. Přidáme anglickou slaninu, špenát a necháme velmi krátce prohřát. Pánev odstavíme a přidáme česnek, strouhanku a parmazán, osolíme, opepříme a vše dobře promícháme. Vznikne hustá hmota, kterou použijeme na plnění kuřecích řízků. Kuřecí řízky rozklepeme, pouze velmi mírně osolíme, poklademe nádivkou, zarolujeme a převážeme nití nebo upevníme jehlami na ptáčky. Každou rolku obalíme v hladké mouce a osmahneme na oleji po všech stranách. Potom přilijeme rajčatovou omáčku a vývar, nádobu přikryjeme a dusíme tak dlouho, až je maso měkké. Ke konci dušení přidáme do omáčky cibulky.

