

Kuřecí roláda

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velké kuře

40 g másla

sůl

150 g šunky nebo šunkového salámu

80 g slaniny

3 vejce

100 g zmrazeného hrášku

Postup

Kuře vykostíme tak, že ho rozřízneme na hřbetě, odřízneme od kostry, konce křídel odsekneme, stehna a křídla vkostíme a zasuneme dovnitř. Plát masa osolíme, poklademe plátkem slaniny a šunky, potřeme řídkými míchanými vejci a posypeme zmrazeným hráškem. Roládu pevně svineme, omotáme nití, posolíme a pečeme na másle a na špeku.