

Nadívaná kuřecí roláda

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor: labuznik.com 00078

Suroviny

Ingredience:

1 větší kuře

4 housky

2 vejce

lžíce másla

2 dl mléka

50 g oloupaných mandlí

špetka muškátového květu nebo vegety

kari

sůl

petrželka

Postup

Příprava:

Očištěné a vykuchané kuře rozkrojíme podél páteře, maso sejmem ze žeber a vykostíme tak, abychom získali plát masa, v mise utřeme žloutky s rozehřátým máslem a špetkou soli.

Housky nakrajíme na kostičky, polijeme mlékem a necháme nasáknout. Pak je přimícháme ke žloutkům s máslem. Okořeníme muškátem nebo vegetou, přidáme strouhané mandle, nasekanou petrželku a tuhý sníh z bílku.

Směs nanese na osolený plát masa z kuřete, svineme ho do rolády a zabalíme do dvou archů alobalu, utěsníme aby nevytekla šťáva, dáme na pekáč, podlijeme vodu a pečeme v horké troubě asi hodinu.

Doporučená příloha:

Orestované brambory a sklenka archivního bílého (nebo snad zase pivo? :))