

Kuřecí rolky zapečené se zelím

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

hladká mouka

1 malá sklenička kyselého zelí

100 ml mléka

Na obalení::

vejce

česneková sůl

150 g eidamu

4 jablka

sůl a pepř

mléko

strouhanka

2 cibule

4 kuřecí řízky

máslo na vymazání formy

Postup

Maso naklepeme, osolíme, opeříme a posypeme česnekovou solí.

Poklademe nahrubo strouhaným sýrem, jablkem na plátky a kyselým zelím.

Svineme do závitku, který obalíme v trojobalu.

Zapékací mísu vymažeme máslem, vyložíme cibulí na kolečka, vložíme závitky, lehce posypeme sýrem a polijeme mlékem.

Přiklopíme a pečeme asi 45 minut a 10 minut.

Před dopečením odkryjeme.