

Kuřecí roláda

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 velké kuře

40 g másla

sůl

150 g šunky

80 g slaniny

3 vejce

100 g zmrazeného hrášku

Postup

Kuře nařízneme podélně na hřbetě, ostrým nožem odkrojíme maso od kostry tak, abychom je neprořízli, konce křídel odsekáme, stehna a křídla vykostíme a zasuneme dovnitř. Plát masa s kůží osolíme, poklademe plátky slaniny a šunky, potřeme je řídkými míchanými vejci, posypeme je hráškem a pevně stočíme v roládu.

Omotáme ji bílou nití, povrch osolíme a upečeme na zbylém másle. Vhodná příloha jsou vařené brambory a zeleninový salát. Roládu můžeme také podávat studenou, nakrájenou na tenké plátky