

Kuřecí květina

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:



Suroviny

2 ks kuřecích prsních řízků

šunka

sýr

kapie

okurka salátová

grilovací koření

mouka, vejce, strouhanka

šlehačka

strouhaný sýr

olej na smažení

Postup

Kuřecí maso naklepeme, okořeníme grilovacím kořením, poklademe šunkou, sýrem, plátky okurky a kapií. Zarolujeme a hotovou rolku obalíme v trojobalu. Smažíme v pánvi v oleji. Hotové rolky rozkrojíme šikmo a klademe na talíř tak, aby nám vytvořily čtyři lístky květiny. Posypeme strouhaným sýrem. Doprostřed dáme několik plátků salátové okurky a ozdobíme kopečkem šlehačky (viz obrázek). Servírujeme s oblohou z čerstvé zeleniny.

Poznámka

Doporučená příloha: hranolky, opečené brambory