

Kuřecí rolka v kabátku

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

3 kuřecí prsa m 0,5 lilku
3 šalotky m lžíce kaparů
1 balíček listového těsta
2 malá rajčata m svazek petržele m olivový olej m
1 vejce na pomašlování těsta
pepř a sůl

Postup

Nejprve si připravíme náplň. Na oleji zpěníme nasekanou šalotku, přidáme na kostičky pokrájený lilek a rajčata, podusíme, přisypeme nasekané kapary a petrželku, osolíme a smažíme za stálého míchání tak dlouho, až vysmahne tekutina.

Maso podélně rozřízneme „na motýlka“, osolíme a přes kuchyňskou fólii naklepeme. Doprostřed masa naklademe vychladlou náplň, zarolujeme, zabalíme do vyváleného plátu listového těsta a pomaš-lujeme rozšlehaným vajíčkem.