

Kuřecí roláda

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
100 g uzeného sýra
4 lžíce plnotučné hořčice
100 g anglické slaniny
2 lžíce másla
2 lžíce hladké mouky
sůl
bílý pepř

Postup

Vykostěné kuře rozložíme na plát, osolíme, opepříme a potřeme plnotučnou hořčicí. Na připravený plát rozložíme uzený sýr, slaninu a svineme. Připravenou roládu svážeme nití, dáme do pekáčku, osolíme, poklademe máslem, podlijeme trochou vody a pečeme asi hodinu. Výpek zahustíme moukou a podáváme s petrželovými bramborami.