

Masová kuřecí roláda

Kategorie: Drůbeží maso

Hodnocení: nezhadáno

Počet porcí:

Náročnost:

Autor:

Suroviny

1 kuře
400 g telecích odřezků (plec)
1 vejce
1 lžíce kukuřičného škrobu
50 ml smetany
50 g sterilované kukuřice
50 g pistáciových oříšků
50 g šunky
sůl
bílý pepř

Postup

Kuře vykostíme, připravíme na plát, osolíme, opepříme a posypeme sekanou bazalkou. Telecí maso alespoň 2x umeleme nebo raději nakutrujeme. Do mletého masa přidáme vejce, kukuřičný škrob, kukuřici, pistácie, na větší kostky nakrájenou šunku, sůl, smetanou a bílý pepř. Touto směsí naplníme kuře, zabalíme, svážeme provázkem a pečeme asi 45 minut při teplotě 90 °C.