

Kuřecí roláda plněná bylinkovou nádivkou a bramborovým pyré



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 25min
Celkový čas: 1h 55min , Porce: 2

3537 kalorií , **2 g** cukrů , **143 g** tuků , **366 g** bílkovin

Autor: Šéfredaktor

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-rolada-plnena-bylinkovou-nadivkou-a-bramborovym-pyre>

Příprava

JARNÍ NÁDIVKA: Rohlíky nakrájíme na kostičky. Oddělíme vaječné žloutky od bílků. Žloutky rozšleháme s mlékem a zalijeme pečivo. Necháme vsáknout. Uvařené maso pokrájíme nadrobno, všechny bylinky nasekáme. Kopřivy je třeba před použitím nejprve spařit teplou vodou. Namočené pečivo osolíme, opepříme a vmícháme maso i bylinky, Ušleháme tuhý sníh z bílků a lehce ho vmícháme do připravené nádivky. Pak lžící nanese rovnoměrně takto připravenou jarní nádivku na vykostěné jarní kuřátko.

KUŘECÍ ROLÁDA: Kuře nařízneme podélně na hřbetě, ostrým nožem odkrojíme maso od kostry tak, abychom jej neprořízli, konce křídel odsekne, stehna a křídla vykostíme a zasuneme dovnitř. Plát masa s kůží osolíme, lžící nanese rovnoměrně jarní nádivku, potřeme je řídkými míchanými vejci a pevně stočíme v roládu. Omotáme ji bílou nití, povrch osolíme a opepříme a pečeme na zbylém másle v rozehráté troubě na 170°C 1 hodinu a 25 minut.

Ingredience

- Kuřecí roláda: 1,3 kg vykostěného jarního kuřete
- 10 g českého čerstvého másla
- mořská sůl
- pepř
- Jarní nádivka: 500 g předvařeného kuřecího prsa
- 250 g uzeného vařeného masa
- 250 ml čerstvého plnotučného mléka
- 7 vajec
- 7 rohlíků
- 250g – 400 g nasekaných kopřiv
- Podle chutě bylinky např.: čerstvou mátu, bazalku
- sůl
- čerstvě umletý pepř

Kategorie

Obyčejný den, Jaro, Jaro, Drůbež a králík, Návštěva, Návštěva, Návštěva, Rodina, Rodina, Hlavní chod

