

Kuřecí roláda se zeleninovou vaječnou



Obtížnost:

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 40min
Celkový čas: 1h 0min , Porce: 6

233 kalorií , 0 g cukrů , 19 g tuků , 12 g bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-rolada-se-zeleninovou-vajecinou>

Příprava

Na másle připravíme smaženici z vajec, osolíme, opepříme, vmícháme hrášek a na kostičky nasekanou papriku. Kuře vykostíme a připravíme plát na roládu. Na kuřecí plát rovnoměrně poklademe smaženici a svineme v roládu. Tu zabalíme pevně do alobalu, vložíme do pekáčku, podlijeme vodou a pečeme cca 30 minut. Pak alobal opatrně rozřízneme, dáme na strany a roládu dopečeme dozlatova (cca 10 minut).

Ingredience

- ✓ 1 větší kuře na vykostění
- ✓ 1 hrst hrášeku
- ✓ 2 vejce
- ✓ 1/2 červené papriky
- ✓ 2 lžičky másla
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1 lžička mletého pepře

Kategorie

Obyčejný den, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Klasika, Labužník, Hlavní chod