

Kuřecí roláda tentokrát po slovensku



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 30min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 30min , Porce: 4

61 kalorií , **0 g** cukrů , **6 g** tuků , **0 g** bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-rolada-tentokrat-po-slovensku>

Příprava

Kuře vykostíme, vzniklý plát masa upravíme, lehce naklepeme, osolíme, pokmínujeme, pokapeme olejem, zavineme a odložíme do chladu, nejlépe přes noc. Druhý den maso rozbalíme a poklademe plátky sýra. Z cukety nakrouháme tenké plátky a rozložíme na oštiepok. Nakonec navrch položíme nožky párku. Roládu zavineme, zpevníme párátky nebo nití a navrchu osolíme a okmínujeme. Celou roládu dobře zabalíme do pečícího papíru a pečeme při 200°C. Asi po 50 minutách pečení papír nahoře odhrneme a ještě 10 - 15 minut dopékáme odkryté. Podáváme s bramborem nebo bramborovým knedlíkem a špenátem.

Ingredience

- 1 střední kuře
- sůl
- kmín
- olivový olej
- 150 g slovenského uzeného oštiepku
- 1 menší cuketa
- 2 nožky spišského párku

Kategorie

Slovenská, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Ze zbylých kostí a odřezků z kuřete můžeme uvařit polévku.

