

Kuřecí roládky s mozzarellou



Obtížnost: 

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

1601 kalorií , **2 g** cukrů , **71 g** tuků , **177 g** bílkovin

Autor: Zuzana Mellenová

Odkaz: <https://srecepty.cz/kureci-roladky-s-mozzarellou>

Příprava

Kuřecí prsa naporcujeme na 4 větší řízky. Ty naklepeme, osolíme, opeříme, potřeme z jedné strany hořčicí a necháme ležet chvíli v chladu. Mezitím si připravíme na pánvi náplň. Na trošce másla restujeme pórek nakrájený na kolečka, opeříme, přidáme natrhanou mozzarellu a jen necháme mírně rozpustit a spojit. Tuto směs klademe na připravené odleželé řízky, které pak smotáme do malých roládek, svážeme nití či sešpejlíme. V troše hladké mouky se strouhankou rozmícháme sladkou mletou papriku. Roládky ve směsi obalíme a zprudka opečeme na pánvi. Pak přendáme do pekáčku, mírně podlijeme a dáme péci, dokud není kůrčička zlatavá a maso hotové (obvykle do 20 minut).

Ingredience

- ✓ 600 g kuřecích prsou
- ✓ 200 g mozzarely
- ✓ 1 pórek
- ✓ 1 lžice dijonské hořčice
- ✓ 1 lžička soli
- ✓ 1/2 lžičky mletého pepře
- ✓ 1 lžička mleté sladké papriky
- ✓ 1 lžice rostlinného oleje
- ✓ 2 lžice hladké mouky
- ✓ 2 lžice strouhanky
- ✓ troška másla

Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení