

# Kuřecí válečky na černém pivu



**Obtížnost:** □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 40min  
Celkový čas: 55min , Porce: 2

**174** kalorií , **0 g** cukrů , **17 g** tuků , **25 g** bílkovin

**Autor:** Angel 666

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-valecky-na-cernem-pivu>

## Příprava

Kuřecí prsa rozřízneme napůl tak, abychom dostali dva dlouhé válečky. Maso osolíme, opepříme a z jedné strany potřeme hořčicí. Každý váleček masa zabalíme do plátku anglické slaniny. Pekáček vymažeme olejem a na dno rozložíme půlkolečka cibule. Na vrstvu cibule naskládáme připravené válečky, pomazanou stranou dolů. Nakonec vše posypeme kmínem a grilovacím kořením. Zalijeme pivem a dáme péci do trouby, vyhřáté na 200 stupňů Celsia. Pečeme zpočátku zakryté, později, ke konci maso odklopíme a dopékáme bez pokličky, celkem asi 40 minut. Podáváme s bramborovými knedlíky, které přeléváme sosem a posypeme vypečenou cibulí.

## Ingredience

- 3 ks kuřecích prsou
- 6 plátků anglické slaniny
- 2 ks cibule
- 300 ml černého piva
- 3 lžíce plnotučné hořčice
- 2-3 lžičky soli
- 2 lžičky pepře
- 3 lžičky drceného kmínu
- 3 lžičky grilovacího koření
- 1 lžíce rostlinného oleje

## Kategorie

Výjimečný den, Česká, Celoročně, Finančně nenáročné, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

