

Švestkové kuřecí rolky



Obtížnost: 

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 25min
Celkový čas: 40min , Porce: 4

0 kalorií , 0 g cukrů , 0 g tuků , 0 g bílkovin

Autor: uschi3

Odkaz: <https://srecepty.cz/svestkove-kureci-rolky>

Příprava

Maso naklepeme, osolíme, opeříme. Cibulky očistíme, překrojíme na půlky a rozdělíme na připravené řízky spolu se švestkami.

Zavineme a obtočíme plátkem slaniny.

Upevníme párátkem a nejprve opražíme na oleji, pak oheň snížíme a dodusíme doměkka.

Dle potřeby podlijeme vývarem. Podáváme s bramborami.

Ingredience

- ✓ 4 kousky kuřecích prsou
- ✓ 4 jarní cibulky s natí
- ✓ 8 sušených švestek
- ✓ 4 plátky oravské slaniny
- ✓ špetka soli
- ✓ špetka pepře
- ✓ pár lžic rostlinného oleje

Kategorie

Výjimečný den, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Hlavní chod