

Kuřecí roládky s Tylžským sýrem

🕒 60 minut

náročnost ●●○○

Ingredience (4 porce)

- 2× Tylžský sýr
- 2 kuřecí prsa
- 100 g šunky
- 1 Jihočeská zakysaná smetana
- hrst čerstvých bylin
- 1 stroužek česneku
- sůl, pepř



Návod na přípravu:

Kuřecí prsa nakrájíme podélně na tenké plátky, které ještě rozklepeme paličkou. Maso osolíme a opepříme. Čerstvé bylinky nasekáme najemno a zamícháme do zakysané smetany s prolisovaným česnekem. Na plátky masa pokládáme sýr, šunku a bylinkovou směs. Maso s náplní stočíme do závitků a přendáme do malého pekáčku. Roládky můžeme buď zajistit špejlí, nebo je dáme blízko sebe, budou držet tvar i tak. Podlijeme je trochou vody a dáme péct do trouby na 180 °C 20 minut. Poté přidáme na roládky sýr a pečeme dalších 20 minut dozlatova.

Autorkou a fotografkou receptu je [Michaela Poláková](#)