

Kuřecí roláda se sýrem cottage

🕒 2 hodiny

náročnost ●●●○

Uvažujete o lehkém obědě či večeři, která vás na nový rok opět dostane do formy? Máme pro vás tip od Honzy Kroba!



Ingredience

- Jihočeský cottage bez příchuti
- sušená rajčata
- kapary
- olivový olej
- sůl
- pepř
- slanina
- špenát
- brambory
- Jihočeská smetana trvanlivá
- Jihočeské máslo
- hrubozrnná hořčice

Návod na přípravu:

Jihočeský cottage smícháme s pokrájenými sušenými rajčaty, kapary, olivovým olejem, solí a pepřem. Kuře vykostíme, rozprostřeme na prkénko a lehce naklepeme. Poklademe plátky slaniny, pomažeme ochuceným Jihočeským cottagem, přidáme špenát a zarolujeme. Převážeme motouzem a pečeme v troubě vyhřáté na 160°C cca na 1 hodinu a 20 minut.

Brambory si vymícháme s ohřátou Jihočeskou smetanou, rozpuštěným Jihočeským máslem a přidáme lžici hrubozrnné hořčice a osolíme.