

Jarní kuřecí roláda s kopřivami a vejci



Obtížnost: □□□□□

Čas přípravy: 15min , Čas vaření: 50min
Celkový čas: 1h 5min , Porce: 4

711 kalorií , 1 g cukrů , 60 g tuků , 48 g bílkovin

Autor: Angel 666

Odkaz: <https://srecepty.cz/jarni-kureci-rolada-s-koprivami-a-vejci>

Příprava

Kuře si koupíme už vykostěné nebo ho vykostíme sami. Maso upravíme na plát, lehce naklepeme, osolíme, opepříme a potřeme hořčicí. Pak plát masa poklademe plátky moravského uzeného.

Kopřivy dáme do cedníku, dobře je omyjeme a krátce spaříme vroucí vodou. Pak je pokrájíme na menší kousky a rovnoměrně rozprostřeme na maso. Na pánev dáme lžici oleje a umícháme vejce tak, aby zůstala ještě řidká. Vajíčka taky rozetřeme na maso a celý plát zarolujeme do rolády.

Roládu svrchu osolíme, posypeme kmínem a vložíme do pekáče vymazaného olejem. Povrch rolády pokapeme lžící oleje, celou ji lehce podlijeme vodou a dáme do trouby. Pečeme asi 50-60 minut při teplotě 220°C. Pečeme zpočátku zakryté, před koncem odklopíme a dopečeme dozlatova.

Podáváme teplé se špenátem a bramborovým knedlíkem nebo studené s chlebem a nakládanou kyselou zeleninou.

Ingredience

- 1 vykostěné kuře
- 5 vajec
- 150 g moravského uzeného
- 2 lžičky pepře
- 1-2 lžičky hladké mouky
- 2-3 lžíce plnotučné hořčice
- 2-3 lžíce rostlinného oleje
- 2-3 lžičky kmínu
- 2-3 lžičky soli
- 2-3 hrsti kopřiv

Kategorie

Výjimečný den, Česká, Jaro, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Jídlo na každý den, Rodina, Hlavní chod

Tip k receptu

Místo kopřiv můžeme použít špenát.

