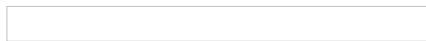


# Kuřecí roládky s mozzarellou



**Obtížnost:** ◻◻◻◻◻

Čas přípravy: 20min , Čas vaření: 1h 0min  
Celkový čas: 1h 20min , Porce: 4

**1601** kalorií , **2 g** cukrů , **71 g** tuků , **177 g** bílkovin

**Autor:** Zuzana Mellenová

**Odkaz:** <https://srecepty.cz/kureci-roladky-s-mozzarellou>

## Příprava

Kuřecí prsa naporcujeme na 4 větší řízky. Ty naklepeme, osolíme, opepříme, potřeme z jedné strany hořčicí a necháme ležet chvíli v chladu. Mezitím si připravíme na pánvi náplň. Na trošce másla restujeme pórek nakrájený na kolečka, opepříme, přidáme natrhanou mozzarellu a jen necháme mírně rozpustit a spojit. Tuto směs klademe na připravené odleželé řízky, které pak smotáme do malých roládek, svážeme nití či sešpejlíme. V troše hladké mouky se strouhankou rozmícháme sladkou mletou papriku. Roládky ve směsi obalíme a zprudka opečeme na pánvi. Pak přendáme do pekáčku, mírně podlijeme a dáme péci, dokud není kůrčička zlatavá a maso hotové (obvykle do 20 minut).

## Ingredience

- 600 g kuřecích prsou
- 200 g mozzarely
- 1 pórek
- 1 lžíce dijonské hořčice
- 1 lžička soli
- 1/2 lžičky mletého pepře
- 1 lžička mleté sladké papriky
- 1 lžíce rostlinného oleje
- 2 lžíce hladké mouky
- 2 lžíce strouhanky
- troška másla

## Kategorie

Silvestr, Česká, Celoročně, Finančně náročnější, Drůbež a králík, Něco extra, Labužník, Párty občerstvení