

Kuracie rolky

Potrebuje

- - 400 g veľkých kuracích prs
- - 100 g špenátového pyrre bez lepku
- - 1 balenie Karička Klasik 125 g
- - 1 strúčik cesnaku
- - soľ na dochutenie
- - 100 g tvrdého syra
- - 1 kg zemiakov
- - grilovacie korenie

Postup

Kuracie prsia umyjeme, pozdĺžne rozkrojíme a jemne naklepeme cez sáčik na väčšie pláty. Zmiešame si špenát s Karičkou, soľou a roztláčeným cesnakom. Touto hmotou potrieme vyklepané rezne. Zvinieme ich do rolky, posypeme grilovacím korením, zafixujeme ihlami (poprípade niťou alebo špajdlami) a dáme sprudka na minútku opieť na panvicu z každej strany, aby sa mäso pekne zatiahlo. Preložíme ich na pekáč vystlaný papierom na pečenie a dáme piecť do rúry na 15 minút pri teplote 200 stupňov.

Následne vyberieme, posypeme nastrúhaným syrom, prepneme rúru na gril a dáme zapiecť ešte na 2 - 3 minútky. Servírujeme so zemiakovou kašou.

Dobrú chuť

Tento recept nám posielal:	Karička
náročnosť:	stredná
čas:	45 min
porcie:	4
bezlepkový recept:	Áno