

# Kuracia roláda

## Potrebuje

- - Kura
- - 8 plátkou šunky
- - syr v čreve Karička
- - kápiu
- - soľ
- - čierne mleté korenie
- - zemiaky
- - zelenina
- - horčica
- - maslo
- - mlieko

## Postup

Kura umyjeme a vykostíme aby nám vznikol plát na roládu. Mäso osolíme, okoreníme a natrieme horčicou. Poukladáme plátky šunky, natrieme syrom a na kraj dáme kápiu. Zrolujeme a niťou si roládu preväzujeme, aby sa nám pri pečení neotvorila. Upečieme. Zemiaky si uvaríme v slanej vode, po uvarení scedíme vodu, pridáme soľ, maslo a mlieko. Urobíme si fučku ako prílohu, ale môžeme podávať aj s ryžou. Ozdobíme a podávame s láskou. Dobrú chuť

---

Tento recept nám posielal: Majo zo Žiaru nad Hronom

náročnosť: stredná

čas: 80

porcie: 4