



HLAVNÍ CHOD / PLAT PRINCIPAL / MAIN COURSE



Kuřecí roláda se švestkovou omáčkou, šťouchané brambory s cibulkou

16 porcí, 1 porce rolády = 120 g,
omáčky = 50 g

Kuřecí roláda

1 porce = 120 g

Kuře celé 1920 g, kuřecí prsa 160 g, sůl 16 g, vejce 1 ks, smetana 80 g, tymián 1,6 g, slanina 64 g, žampióny 160 g, rajčata sterilovaná 80 g, špenátové listy 64 g, papričky chilli 3,2 g

POSTUP:

Celé kuře vykostíme jako na galantinu, tj. tak, aby zůstalo celistvé a rozložené na kůži. Kosti použijeme na přípravu vývaru. Prsa a odřezky od vykostění rozmixujeme s přidáním smetany, vejce, chilli a soli na fáš, kterou dáme vychladit. Špenátové listy spaříme, žampióny očistíme a nakrájíme, stejně jako slaninu a sušená rajčata. Žampióny, rajčata a slaninu pak promícháme v kuřecí fáši. Na alobal rozložíme vykostěné kuře, naplníme fáší, srolujeme a dobře alobalem zatáhneme. Rolády dáme na plech a zprudka zapečeme v troubě. Podle potřeby podlijeme vývarem, v druhé fázi pečení odstraníme alobal a rolády dopečeme. Výpek použijeme na přípravu omáčky.

