

Bylinková krůtí roláda

Kategorie: [Maso](#)

Autor: andrea



Suroviny

Porce: 4

- Krůtí prsa 1 kg
- Tvrdý sýr 300 g
- Jarní cibulka 1 svazek
- Petrželka 1 svazek
- Bílek 1 ks
- Sůl 1 špetka
- Peppř černý mletý 1 špetka
- Olej 5 lžíce
- Kuřecí vývar 400 ml
- Mrkev 2 ks
- Kapary 5 kulička

Doba přípravy: 60 min

Obtížnost: Snadné

Způsob přípravy: Zapékání

Zařazení: Oběd

Země: Česká republika

Počet porcí: 4

Postup:

Maso omyjeme, připravíme na roládu a naklepeme. Sýr najemno nastroháme, cibulku a petrželku nadkrobno nakrájíme a spolu s bílkem vše promícháme. Ochutíme solí a pepřem. Naklepané maso osolíme a nanese na ně polovinu bylinkové směsi. Maso zavineme do rolády, převážeme reznou nití a rolády ze všech stran opečeme na oleji. Pak je přeneseme do zapíkáací mísy,

zalijeme vývarem, přidáme na kolečka nakrájenou mrkev, kapary a neneseme zbytek bylinkové směsi. Zapékáme asi 50 minut.

Bylinkovou roládu podáváme s novými brambory pečenými v troubě.