Zapečené kuracie rolky

Potrebujeme

- - kuracie rezne 10 kusov
- - maslo 150 g
- - cesnak 4 strúčiky
- - strúhanka 300 ml
- - Karička tehla 300 ml /nastrúhaná/
- - červená mletá paprika 1/2 kávovej lyžičky
- - čierne mleté korenie 1/2 kávovej lyžičky
- - soľ

Postup

Tenšie rezne jemne vyklepeme. Maslo rozpustíme a zmiešame s prelisovaným cesnakom. Postupne v ňom namáčame plátky mäsa a potom v pripravenej strúhankovej zmesi. Každý kus potom zrolujeme. Ukladáme do zapekacej nádoby, ktorú vymastíme maslom. Posypeme zvyšnou strúhankovou zmesou. V horúcej rúre zapečieme do zlatista. Prikryjeme pokrievkou, prilejeme trochu vody a pečieme ešte cca 25 minút do mäkka. Pred koncom pečenia odokryjeme a zapečieme do chrumkava. Pred podávaním prekrojíme.
Strúhanková zmes:
strúhanku, postrúhanú tehlu Karička, soľ, mleté čierne korenie, mletú červenú papriku zmiešame
Podávame so zemiakovou kašou, čerstvou, či sterilizovanou zeleninou. Dobrú chuť!

Tento recept nám posiela:	Blažena z Úľan nad Žitavou
náročnosť:	stredná
čas:	60 minút
porcie:	5