

KUŘECÍ ROLÁDA S BRAMBOROVOU KAŠÍ

INGREDIENCE

1 vykostěné kuře
150 g šunkového salámu
1 plechovka hrášku
2 cibule
4 vejce
1kg brambor
100g másla
2dcl mléka
Sůl
Pepř
Grilovací koření
Olej



POSTUP

Kuře vykostíme a naklepeme, cibuli nakrájíme na kostičky, na oleji ji zpěníme a přidáme na kostičky nakrájenou šunku, hrášek a vejce. Vše zamícháme, dochutíme solí a pepřem. Vzniklou směs rozložíme na rozklepané kuře a zabalíme. Vložíme na pekáč, lehce okořeníme grilovacím kořením zalejeme vodou. Dáme péct a podle potřeby podléváme vodou.



Brambory uvaříme do měkka, slejeme vodu, předáme máslo a rozmačkáme. Poté přilejeme teplé mléko a vyšleháme v jemnou kaši. Podle chuti osolíme.

KUŘECÍ ROLÁDA S BRAMBOROVOU KAŠÍ

INGREDIENCE

1 vykostěné kuře
150 g šunkového salámu
1 plechovka hrášku
2 cibule
4 vejce
1kg brambor
100g másla
2dcl mléka
Sůl
Pepř
Grilovací koření
Olej



POSTUP

Kuře vykostíme a naklepeme, cibuli nakrájíme na kostičky, na oleji ji zpěníme a přidáme na kostičky nakrájenou šunku, hrášek a vejce. Vše zamícháme, dochutíme solí a pepřem. Vzniklou směs rozložíme na rozklepané kuře a zabalíme. Vložíme na pekáč, lehce okořeníme grilovacím kořením zalejeme vodou. Dáme péct a podle potřeby podléváme vodou.



Brambory uvaříme do měkka, slejeme vodu, předáme máslo a rozmačkáme. Poté přilejeme teplé mléko a vyšleháme v jemnou kaši. Podle chuti osolíme.