

# Kuřecí roládky

Helenka Seidlová

## Ingredience

- kuřecí prsní řízky
- toustový plátkový sýr
- šunka, cikánská pečeně, anglická slanina a pod.
- plnotučná nebo Dijonská hořčice
- sůl, pepř

## Postup

Kuřecí plátky seřízneme tak, aby byly placaté. Potřeme hořčicí, posolíme, opepříme, poklademe plátkem sýra, plátkem šunky a zavineme. Omotáme provázkem, poklademe na pekáč a v troubě pečeme asi 1 hodinu. Pokud je chceme mít s omáčkou tak je na pánvi pečeme na másle asi 20 minut než se sýr s máslem spojí a utvoří majdu. Musíme stále hlídat!