

Kuracie rolky so syrom

Počet porcií: 4

Čas prípravy: 40 minút

Bez lepku

Postup prípravy

Kuracie kúsky (4 ks kuracieho filé) zabaľte do potravinovej fólie a dobre poklepte. Posypte čiernym korením, soľou a škoricou (štipka). Potrite kura trochou majonézy (4 PL), posypte syrom (4 PL) a zrolujte. Obaľte rolky v múke a krátko pečte zo všetkých strán. Rolky vložte do nádoby na pečenie a dajte do rúry na 180 stupňov asi 15 minút. Olúpte zemiaky dajte do osolenej vody a nechajte uvariť. Zlejte vodu, pridajte strúhaný syr (4 PL), nalejte smotanu (4 PL) a dobre popuňte. V hrnčeku privedte do varu smotanu, pridajte strúhaný syr (60 g), dochuťte korením, soľou a škoricou. Omáčku za stáleho miešania varte, kým nezhustne. Na tanier dajte zemiaky s rolkami a prelejte omáčkou.

Ingrediencie

- **Bezlepková múka Nomix 500 g** - 25 g
- **DŽIUGAS strúhaný 100 g, 12 mesiacov** - 180 g
- **Vegan Mayo 250 g** - 55 g
- **Zemiaky** - 400 g
- **Kuracie mäso** - 800 g
- **Olej slnečnicový** - 15 g
- **Mleté čierne korenie** - 1.5 g
- **Smotana na šľahanie** - 260 g
- **Škorica mletá** - 1 g
- **Jedlá soľ** - 3 g

VYTVORENÉ PROSTREDNÍCTVO

CELIATICA.SK

VÁŠ ZOZNAM ONLINE

