

# Kuřecí rolky plněné pivním sýrem

Časová náročnost: minut

## Seznam přísad

2 ks	kuřecí prsa
	sůl
2 stroužky	česnek
4 plátky	šunka
1 ks	pivní sýr (např. Žumbera COOP)
kousek	červená kapie
	petrželka či pažitka
1 ks	cibule
	olej



## Postup přípravy

Plátky kuřecího masa rozklepeme, osolíme a pomažeme utřeným česnekem. Rozložíme na ně šunku, dáme obdélníček pivního sýra Žumbera, nudličky z kapie a nasekanou petrželku či pažitku. Vše zavineme a sepneme párátky (hodně pečlivě, aby nám sýr nevytekl). Na oleji lehce osmažíme cibuli, vložíme rolky a zprudka opečeme ze všech stran. Hotové plněné rolky podáváme například s bramborovou kaší.