

Suroviny

1 kuře
5 vajec
200 g žampionů
petrželka
pažitka
1 lžíce másla
1 cibule
sůl, pepř

Postup

Kuře očistíme a odstraníme z něj křídla. Kůži podélně přes páteř nařízneme ostrým nožem a opatrně oddělíme maso s kůží od kostry. Pak nařízneme stehna a vykostíme je. Vzniklý plát masa rozložíme, mírně naklepeme, osolíme a opepříme. Cibuli oloupeme, nakrájíme na kostičky. Žampiony očistíme a nakrájíme na plátky. Cibuli a žampiony zpěníme na másle, podusíme a zalijeme rozšlehanými vejci. Podle chuti osolíme a opepříme a vmícháme nasekanou petrželku a pažitku. Vzniklou směs nanese na plát masa, ten pak stočíme do rolády a omotáme nití. Roládu dáme do pekáčku, podlijeme vodou a zvolna upečeme dozlatova. Podle potřeby podléváme vodou a přeléváme vypečenou šťávou.