



## Rolovaný plněný kuřecí steak

### Ingredience:

600 g Kuřecí stehenní steak  
300 g Uzená vykostěná stehna  
Olivový olej  
Máslo  
1 kg batáty  
400 ml smetana  
2 ks vejce  
200 g fazolové lusky čerstvé  
Sůl  
Pepeř  
Tymián čerstvý

### Postup:

Vykostěný kuřecí stehenní steak mírně naklepeme, osolíme a potřeme tymiánovou pastou (tymián utřený s olivovým olejem). Na steak položíme vykostěné maso z uzených stehen, srolujeme a stáhneme potravinářskou fólií do rolky a dáme do lednice vychladit. Maso vybalíme z fólie, osolíme, opeříme, opečeme na pánvi a vložíme do trouby na 180 °C, 10-15 min. Batáty očistíme, nastrouháme na plátky, smetanu svaříme, přidáme batáty, osolíme, ochutíme tymiánem a přimícháme vejce. Hmotu dáme do formy s pečícím papírem a pečeme na 140 °C do změknutí. Očistěné fazolové lusky, zblanšírujeme v osolené vodě a následně zchladíme v ledové vodě. Fazolové lusky musí zůstat křupavé. Rozpustíme si máslo, přidáme nasekanou petrželovou nať a fazolové lusky, mírně osolíme.

