



# Kuřecí rolky



**2** nové  
druhy

# Kuřecí rolky

Po předchozích dvou velmi úspěšných variantách kuřecích rolek – **Kuřecí rolka s masovou náplní, hráškem a kapií** a **Kuřecí rolka s jarní nádivkou**, přichází nyní Vitana food service s dalšími dvěma novými druhy – **Kuřecí rolka se sýrem a šunkou** a **Kuřecí rolka ala španělský ptáček**. Nové varianty i nadále vycházejí z oblíbených chutí hostů v Čechách a na Slovensku.



## Charakteristika

### **Kuřecí rolka se sýrem a šunkou**

Rolka z vybraného, jemně kořeněného kuřecího masa doplněná sýrem a šunkou má jemnou, sýrovou chuť. Mozaika sýru a šunky dodává rolce atraktivní vzhled. Rolka má praktický válcový tvar a je zpevněna sítkou.

### **Kuřecí rolka ala španělský ptáček**

Chuť jemně kořeněného kuřecího masa je zvýrazněna hořčicí a doplněna anglickou slaninou, vajíčkem a okurkou. Rolka tak získává tradiční chuť pokrmu „španělský ptáček“. Kombinace surovin zároveň, spolu s kuřecím masem a vajíčkem, vytváří na řezu lákavou mozaiku. Rolka má praktický válcový tvar a je zpevněna sítkou.

## Postup přípravy

### **Částečně rozmrazený výrobek:**

Rolky necháme rozmraznout (povolit) při max. 5 °C v lednici (chladicím boxu) max. 15 hodin. Vložíme do předehřátého konvektomatu nebo trouby.

**V konvektomatu** (na program pečení nebo na kombinovaný provoz) pečeme při 150 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 40 minut.

**V troubě** pečeme při 180 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 50 minut. Rolky vyndáme a necháme je 15 minut odpočinout. Sundáme ochrannou sítku a nakrájíme požadované porce. Uchováme ve vodní lázni mírně podlité drůbeží šťávou, popřípadě vodou při 80 °C.

### **Zmrazený výrobek:**

Zmrazené rolky vložíme do předehřátého konvektomatu nebo trouby.

**V konvektomatu** (na program pečení nebo na kombinovaný provoz) pečeme při 140 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 60 minut.

**V troubě** pečeme při 180 °C (na teplotu jádra 80 °C) cca 70 minut. Rolky vyndáme a necháme je 15 minut odpočinout. Sundáme ochrannou sítku a nakrájíme požadované porce. Uchováme ve vodní lázni mírně podlité drůbeží šťávou, popřípadě vodou při 80 °C.

# Výhody a kulinářské zajímavosti

- Atraktivní vzhled s barevnou mozaikou na řezu
- Rolky se dají upravovat mražené i rozmražené
- Jednoduchá a rychlá příprava na mnoho způsobů
- Odpadá pracná příprava
- Oblíbené chutě
- Minimální ztráty (max 20 %)



## Kulinářské tipy

### Kuřecí rolka se sýrem a šunkou

- Podávejte s bramborovou kaší, vařenými či štouchanými bramborami nebo kroketami, spolu s Drůbeží šťávou Vitana.
- Zkuste podávat s Drůbeží šťávou Vitana, která je ochucená petrželkou, bazalkou, pažitkou nebo Pestem Vitana.
- Vyzkoušejte v kombinaci se sýrovými omáčkami Vitana a podávejte s těstovinami, noky nebo bramborovými špalíčky.
- Jednoduchý na přípravu a velmi chutný je kuřecí sýrový hamburger s ledovým salátem a rajčatem.
- Vyzkoušejte zeleninový salát s kuřecí rolkou a jogurtovým či sýrovým dresingem.
- Servírujte na studené mísy a rautové občerstvení.
- Vyzkoušejte také podávat jako „Carpaccio“ s Pestem Vitana.

### Kuřecí rolka ala španělský ptáček

- Podávejte na tradiční způsob s rýží nebo houskovými knedlíky do Hnědé omáčky Vitana přidejte plnotučnou hořčici a zálivku z nakládaných okurek.
- Místo Hnědé omáčky Vitana můžete použít Drůbeží šťávu Vitana.
- Do omáčky můžete přidat na kostičky nakrájenou rozškvařenou slaninu a na nudličky nakrájené nakládané okurky.
- Podávejte s Cikánskou omáčkou Vitana a bramborovými špalíčky nebo rýží.
- Vyzkoušejte také „na neapolský způsob“ s Neapolskou omáčkou Vitana a noky nebo „na boloňský způsob“ s Boloňskou omáčkou Vitana a těstovinami.
- Podávejte s Bramborovou kaší Vitana a Drůbeží šťávou Vitana.

Název výrobku	Kuřecí rolka se sýrem a šunkou	Kuřecí rolka ala španělský ptáček
Číslo výrobku	15052	15055
Hmotnost balení	7,2 kg	7,2 kg
Hmotnost 1 ks	600 g	600 g
Počet ks/krt. (porcí)	12 ks rolek	12 ks rolek
EAN spotřeb. balení	 8 593837 243129	 8 593837 243136



# Kuřecí rolka

□ se sýrem a šunkou podávaná se šťouchanými bramborami s tomatovým pestem

*/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 290 g/*

*1000 g Kuřecí rolky se sýrem a šunkou Vitana / 500 g očištěných brambor / 220 g Bramborové kaše s mlékem Vitana / 1100 ml vody na přípravu kaše / 50 g másla na přípravu kaše / 6 g soli na ochucení kaše / 30 g Tomatového pesta Vitana / 60 ml vody do pesta / 60 g olivového oleje do pesta / 3 g soli do pesta*

Kuřecí rolku připravíme dle návodu. Brambory uvaříme v konvektomatu doměčka a po uvaření je rozšťoucháme. Bramborovou kaši připravíme podle návodu, do hotové kaše vmícháme rozšťouchané brambory a ochutíme pestem připraveným podle návodu. Při podávání zdobíme tomatovým pestem a vhodnou bylinkou.



# Kuřecí rolka

□ ala španělský ptáček s pažitkovou rýží

*/surovinová kalkulace na 10 porcí, hmotnost 1 porce – 420 g/*

*1000 g Kuřecí rolky ala španělský ptáček Vitana / 140 g Hnědé omáčky Vitana / 1400 ml vody do omáčky / 20 g hořčice plnotučné / 50 ml nálevu z okurek / 50 g Okurky sterilované Vitana / 50 g šunky / 40 g (1 ks) vejce / 800 g Rýže dlouhozrná Vitana / 1000 ml voda do rýže / 15 g soli na ochucení rýže / 10 g pažitky*



Kuřecí rolku a hnědou omáčku připravíme podle návodu. Hotovou omáčku ochutíme hořčicí, nálevem z okurek a krátce povaříme. Do omáčky poté vložíme na malé kostičky nakrájené okurky, šunku a vejce uvařené natvrdo. Servírujeme s pažitkovou rýží a vkusně zdobíme.