**Kuřecí roláda plněná cizrnou a barevnými paprikami**

10 porcí

*kuřecí prsa nebo vykostěná roláda        1000g*

*cizrna                                                               300g*

*paprika kápie barevná                                  300g*

*hořčice, česnek, grilovací , olej, sůl, hladká mouka*

Kuřecí prsa naklepeme, mírně naklepeme, osolíme. Uvaříme cizrnu, rozmixujeme, ochutíme česnekem, solí, hořčicí, pokladem barevnou nakrájenou papriku. Zavineme, upevníme potravinářským motouzem, posypeme grilovacím kořením. Upečené maso vyjmeme, šťávu zaprášíme moukou, podlijeme vodou a povaříme. Nakonec můžeme zjemnit máslem.

