

# Kjúklingarúllur með hráskinku

Auðveldur og mjög góður kjúklingaréttur

## Hráefni

<b>4 stk</b>	kjúklingabringur
<b>8 sneiðar</b>	hráskinka
<b>8 stk</b>	sópurkaðir tómatar
	rjómaostur
	salt og pipar

## Aðferð

- Skerið langsum í hverja bringu, en þó ekki alveg í gegn, þannig að hún verði eins og opin bók.
- Setjið um tvær sneiðar af hráskinku á hverja bringu þannig að ekki sjáist í kjötið.
- Smyrjið rjómaosti yfir hráskinkuna, skerið sólpurrkuðu tómata í bita og dreifið yfir.
- Rúllið kjúklingnum upp og festið með tannstönglum.
- Steikið rúllurnar á pönnu, þar til brúnar og setjið í heitan 180° ofn í ca. 30 mín.

**Skammtar:** 4