

## Co na obiad: Drobiowe roladki ze szpinakiem i serem feta wg Piotra Ogińskiego



### DORADCA SMAKU



CZAS  
PRZYGOTOWANIA  
45 MIN



ILOŚĆ  
PORCJI  
1 - 2

### SKŁADNIKI

#### Nadzienie:

czosnek	1 ząbek
masło 82%	40 g
cebula	1 szt.
szpinak	200 g

#### Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

Suszone pomidory z czosnkiem i bazylią Prymat 2 łyżki

Pieprz cytrynowy mielony Prymat 1 łyżeczka

Gałka muszkatołowa cała Prymat 1/4 szt.

ser feta 80 g

pieś z kurczaka 1 szt.

#### Pieprz czarny grubo mielony Prymat

oliwa

#### Fasolka:

zielona fasolka szparagowa 100 g

masło 82% 50 g

ocet winny czerwony 50 ml

cebula czerwona 1/2 szt.

orzechy włoskie prażone 30 g

Sól morską jodowaną drobnoziarnistą Prymat

**Pieprz czarny grubo mielony Prymat**

**Czosnek suszony Prymat**

## SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Czosnek wraz z cebulą solimy i delikatnie podsmażamy na maśle przez 2 minuty. Dodajemy szpinak, suszone pomidory, pieprz cytrynowy oraz gałkę muszkatołową i podsmażamy kolejne 2 minuty. Przekładamy do miski i dodajemy ser feta. Farsz dokładnie mieszamy i odstawiamy do wystygnięcia. Pierś z kurczaka kładziemy na papier do pieczenia, przekrawamy na pół i delikatnie rozbijamy na cienki kotlecik. Rozbitą pierś solimy oraz pieprzymy, przekrawamy na pół, faszerujemy i zawijamy. Roladki układamy na blaszce do pieczenia, polewamy oliwą i pieczemy przez 10-15 minut w temperaturze 220°C.

W tym czasie fasolkę blanszujemy przez 5 minut i podsmażamy cebulę na maśle przez ok. 2 minuty. Zblanszowaną fasolkę hartujemy w zimnej wodzie, a do cebulki dodajemy ocet, sól, pieprz oraz czosnek. Dodajemy fasolkę oraz orzechy. Upieczone roladki podajemy z fasolką, polentą i sokiem z roladek.