

Rolady z kurczaka nadziewane białą kiełbasą i cebulą



KUCHNIA MARTY



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

Składniki

marchewki 7-10 szt

oliwa 2 łyżki

masło 1 łyżka

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

mak 1 łyżka

Papryka wędzona słodka mielona Prymat 1 łyżka

ocet winny czerwony 2 łyżki

posiekane listki tymianku 1-2 łyżki

Składniki na roladek

filety z kurczaka 2 szt

kiełbasa biała 2 szt

Musztarda sarepska Prymat 2 łyżeczki

cebula 4 szt

tymianek 4 gałązki

sól

Pieprz czarny mielony Prymat

masło 1 łyżka

bulion warzywny 1 szklanka

piwo 1 szklanka

| | |
|-------------------------------------|-----------|
| Liść laurowy suszony Prymat | 1-2 szt |
| Ziele angielskie całe Prymat | 3-4 SZT |
| olej | 1-2 łyżki |

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1** Przygotowanie roladek:
Cebulę obieramy, kroimy w plasterki i podsmażamy na maśle. Na koniec dodajemy trochę soli i listków tymianku. Odstawiamy żeby przestygła.
- KROK 2** Filety z kurczaka myjemy, oczyszczamy z błonek i rozbijamy (najlepiej przez folię spożywczą) na cienkie plastry. Każdy plaster posypujemy solą i pieprzem i smarujemy musztardą. Następnie na filety nakładamy podsmażoną cebulę. Na środek kładziemy białą kiełbasę (1 normalną lub 2 cienkie). Mięso zawijamy w roladki i spinamy wykałaczkami.
- KROK 3** Na patelni rozgrzewamy olej. Smażymy roladki z każdej strony aż się lekko zarumienią. Następnie podlewamy bulionem i piwem, dodajemy liść laurowy i ziele angielskie i dusimy/gotujemy ok. 30-35 minut.
- KROK 4** Przygotowanie marchewki z makiem:
Jeśli mamy młode marchewki to wystarczy je tylko umyć, jeśli nie to dodatkowo musimy je obrać. Następnie kroimy marchewki wzdłuż na pół i blanszujemy we wrzącej, osolonej wodzie kilka minut, a następnie schładzamy w zimnej wodzie i odsączamy. Na patelni rozgrzewamy oliwę i masło, wrzucamy marchewki, dodajemy mak i posypujemy solą i pieprzem. Smażymy ok. 10 minut, mieszając od czasu do czasu. Następnie dodajemy wędzoną paprykę i mieszamy. Wlewamy ocet winny i gotujemy ok. 3 minut aż odparuje. Zdejmujemy z palnika. Doprawiamy do smaku solą i pieprzem, posypujemy świeżym tymiankiem.