

Roladki drobiowe



MADZIALENA19



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

piersi z kurczaka	3 sztuk
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	1 łyżeczka
kasza jaglana	1 3 szklanki
mąka	1 łyżka
siekany szczypiorek	1 łyżka
pieczarki	5 sztuk
oliwa	2 łyżki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
olej do smażenia	
wino białe wytrawne	1 3 szklanki
oliwki zielone	10 sztuk
natka pietruszki	1 siekana
ser żółty	10 (plastry)

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Piersi z kurczaka lekko zbijamy tłuczkiem. Posypujemy przyprawą do kurczaka i odstawiamy do lodówki na dwie godziny. Kaszę jaglaną gotujemy w bulionie warzywnym i odsączamy. Pieczarki kroimy w kostkę. Rozgrzewamy oliwę, dodajemy pieczarki przysmażamy, dodajemy natkę pietruszki, szczypiorek. Następnie dodajemy gotowaną kaszę jaglaną, mieszamy, doprawiamy do smaku solą i pieprzem. Na każdą pierś kurczaka układamy plaster sera żółtego, smarujemy farszem z kaszy jaglanej. Układamy oliwki i zwijamy w rulonik. Spinamy wykałaczkami, obtaczamy w mące i obsmażamy na oleju. Następnie dodajemy wino i dusimy do miękkości mięsa.

