

Roladki z piankami i żurawiną



SMACZNAPYZA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pojedyncze filety z piersi kurczaka (dość duże)	3
dkg żurawiny (świeżej lub mrożonej)	15
opakowania pianek Haribo Mallow Mania	1/2
łyżki mąki	2
łyżeczki mielonego pieprzu czerwonego	2-3
łyżki cukru	2
sól	do smaku:

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Przyznam, że byłam pełna obaw co wyjdzie z tej kombinacji składników. I muszę przyznać, że było niezwykle smaczne, takie słodko-ostro-kwaśne...zresztą, spróbujcie sami! Filety z kurczaka płuczemy, osuszamy dokładnie ręcznikami papierowymi, odcinamy "połędwiczki", każdy filet rozbijamy na dość cienki płat - robimy to przez folię spożywczą aby mięso nie przyskało i nie porozrywało się. Filety oprószamy z obu stron solą, dość obficie czerwonym pieprzem i odkładamy na 15 min. do lodówki. Połędwiczki kroimy na małe kawałki. Żurawinę (przebraną i umytą) wysypujemy do rondelka, dodajemy cukier i smażymy na niedużym ogniu aż kuleczki zaczną pękać i odparuje nieco soku. Pianki kroimy na mniejsze kawałki. Przyprawione filety smarujemy z jednej strony niewielką ilością smażonej żurawiny (po ok. 1 łyżeczce), układamy kawałki pianek (kawałki z 3 pianek na 1 filet), po obu brzegach, na całej długości układamy małe kawałeczki połędwiczek (zabezpieczają nam pianki przed wypłynięciem) i ciasno zwijamy w roladkę dokładnie zawijając brzegi, spinamy szpadkami albo wykałaczkami. Tak przygotowane roladki obtaczamy w mące. Na patelni rozgrzewamy olej, smażymy roladki najpierw przysmażając końce (trzymając roladkę szczypcami stawiamy ją pionowo na patelni, tak samo z drugiej strony). Obsmażamy mocno ze wszystkich stron aż się zrumienią, następnie na patelnię do roladek wlewamy żurawinę i całość dusimy ok. 5 min. pod przykryciem. Podajemy z zieloną sałatą przyprawioną lekkim sosem z oliwy i soku cytrynowego, ozdabiamy kawałkami pianek. Moja rada: trzeba bardzo dokładnie zawinąć brzegi roladek żeby pianki nie wypłynęły. One w środku zupełnie się rozpuszczają nadając słodkawy posmak mięsu. Możemy roladki podać przecinając je na pół i szybko położyć na wierzchu kawałki pianek - na gorącym mięsie roztopią się ładnie. Pianki lepiej kroić nożyczkami niż nożem. Można też dodać kawałki pianek na koniec do sosu, zagęszczają go, ale zmieniają też nieco jego kolor.