Kolorowa rolada drobiowa

LUNA19

CZAS PRZYGOTOWANIA
1H

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

udka kurczaka	2 szt
cebula	1 szt
czosnek	3 ząbki
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
Imbir mielony Prymat	0,5 łyżeczki
sól	do smaku
pieprz	do smaku
curry	szczypta
jajko	1 szt
warstwa marchewkowa	
marchew	2 szt
koncentrat pomidorowy	1 łyżeczka
warstwa szpinakowa	
szpinak	200 g
jajko	1 szt
czosnek	2 ząbki
cebula	0,5 szt
sól	
pieprz	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka, jedną cebulę i marchewkę ugotować z dodatkiem przypraw jak do rosołu. Mięso oddzielić od kości włożyć do robota, dodać ugotowaną cebulę, zmięty czosnek, imbir, curry, sól i pieprz oraz jajko i dobrze zmielić . Masę mięsną wyłożyć na lekko natłuszczoną folię i ręką w rękawicy foliowej również zwilżoną w oliwie uformować prostokąt o wymiarach ok 35x20 Do pojemnika robota (nie musimy go myć po mięcie) włożyć marchewkę ugorowaną w rosole i łyżeczkę koncentratu, zmielić i rozsmarować na mięsie. Na koniec do robota włożyć szpinak, jajko, zeszkloną cebulkę razem z czosnkiem, sól i pieprz do smaku i również zmielić. Rozsmarować trzecią warstwę i przy pomocy folii na której leży zwinąć roladę podkładając równocześnie folię aluminiową w którą zawiniemy roladę i włożyć do podłużnej blaszki keksówki, piec w temp 200 st ok 40 min. ostatnie 15 min piec z rozerwaną folią aluminiową i odkrytą by się przyrumieniła. Podawać z młodymi ziemniaczkami i pomidorami.