

Roladki w galarecie



BEATKAA153



CZAS
PRZYGOTOWANIA
15 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

z kurczaka	2 udka
pieczarek	10 sztuk
papryki	1/2 strąka
groszku konserwowego	1/2/ puszki
startego żółtego sera	1 łyżka
Bułka tarta klasyczna Prymat	2 łyżki
siekanej natki pietruszki	1 łyżka
jajko	1 szt
cebula	1 mała
sól, pieprz	do smaku
olej	do smażenia
Żelatyna wieprzowa Prymat	1 opakowanie
bulion	1/2 litra

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Udka myjemy, przekrawamy na dwie części i wyjmujemy kości. Nacieramy solą i pieprzem (ewentualnie przyprawą do kurczaka). Pieczarki myjemy (jeśli trzeba to je obieramy), kroimy w dość grube plasterki. Wrzucamy na patelnię i odparowujemy. Trochę podsmażamy. Cebulę drobno kroimy i dodajemy do pieczarek, studzimy. Paprykę myjemy, oczyszczamy, kroimy w kostkę i dodajemy do pieczarek razem z tartą bułką, serem i natką pietruszki. Dodać jajko wymieszać i doprawić do smaku. Przygotowanym farszem napełniamy części udek i spinamy wykałaczkami (można obwiązać nitką). Na patelni rozgrzewamy olej i smażymy na wolnym ogniu ze wszystkich stron na złoty kolor. Podlewamy odrobiną bulionu i dusimy do miękkości pod przykryciem. Udka można też panierować w jajku i bułce tartej i smażyć jak kotlety tylko dłużej. W gorącym bulionie rozmieszać żelatynę według przepisu na opakowaniu, przestudzić. Na półmisek wyłożyć groszek i układać na nim przestudzone roladki (wyjąć wykałaczki). Zalać tężejącą żelatyną. Udekorować.