

Rolada z cielęciny



HALINA17



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

suszone morele	10 dag
mielone mięso z kurczak	20 dag
rozmaryn	1 łyżeczka
masło	2 łyżki
czosnek	2 ząbki
sól do smaku	
pieprz do smaku	
orzeszki pistacjowe	10 dag
cielęcina bez kości	1,2 kg

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Cielęcinę rozkroić na płat. Morele i orzeszki posiekać, wymieszać z mielonym mięsem. Przyprawić do smaku. Masą posmarować cielęcinę, zwinąć w rulon. Natrzeć roztartym czosnkiem oraz solą i pieprzem. Odstawić na 2 godziny. Następnie ułożyć na wysmarowanej blaszce, posypać wiórkami masła. Piec 60 minut w 180 stopniach, skrapiając co parę minut wytwarzanym sosem.