

Roladki z chrzanowo - orzechowym farszem nadziewane papryką



MAR3STA



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filet z kurczaka	1,5 kg
orzechy włoskie	20 dag
Chrzan śmietankowy Smak	1 słoik
śmietana 12%	1 szklanka
ser żółty	15 dag
sól	
pieprz	
jajko	1 szt
papryka marynowana	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Fileta oczyścić, osuszyć, przekroić na pół. Następnie cienko rozbić i posypać przyprawami.
- KROK 2 Farsz: ser żółty należy przetrzeć na tarce, orzechy włoskie zmielić. Następnie do sera i orzechów dodać jajko, chrzan i śmietanę. Wszystkie składniki wymieszać.
- KROK 3 Rozbite filety smarować farszem. Nakładać paprykę marynowaną pokrojoną w paski i zawiązać roladki.
- KROK 4 Każdą osobno roladkę przełożyć do rękawa pieczeniowego i zawiązać. Włożyć do piecyka i piec ok 30 min. Pod koniec pieczenia przeciąć folię.

KROK 5

Roladki wyjąć z rękawa pieczeniowego. Tak przygotowane można podawać z sosem chrzanowym lub chrzanowo - orzechowym i ziemniakami.