Rolada z kurczaka

ADALA82

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

kurczak o wadze 2 kg

15 dag szynki w plastrach ok 10 plasrerków

Farsz:

Bułka tarta klasyczna Prymat

2 łyżki oliwy

1 łyżeczka bazyli, sól i pieprz

rękaw do pieczenia

filet z kurczaka podwójny	1 szt.

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kurczaka przecinamy i odfiletowujemy od kości. Płat mięsa solimy, pieprzymy i odkładamy. Robimy farsz: Pokrojoną cebulę smażymy na maśle. Filety z kurczaka mielimy w maszynce do mięsa. Mieszamy z cebulą. Dodajemy pozostałe składnikifarszu i dokładnie wyrabiamy.
Na płacie mięsa kurczaka układamy plastry szynki. Wykładamy farsz, zwijamy roladę. Roladę wkładamy do rękawa. Pieczemy w piekarniku ok. 1,5 godz. w temp. 180 C. 10 minut przed końcem pieczenia robimy otwór w folii by mięso się zrumieniło. Mięso podajemy na zimno lub na gorąco.