Roladki Polly : z kurczaka z serem brie i żurawiną :)

POLLY66

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka

ser z ziołami brie

ziemniaki młode

fasolka szparagowa

przyprawy

żurawina

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ziemniaki ugotować w mundurkach na półtwardo i odcedzić,tak samo fasolkę.
Pierś przeciąć na pół i pod folią delikatnie rozbić tłuczkiem.Posolić solą czosnkową,popieprzyć i posypać chili i estragonem,na to kłaść plastry sera brie.Zwinąć sznurkiem i podsmażyć na oliwie.Na folii ułożyć pokrojone ziemniaki, fasolkę,porozrzucać ząbki czosnku i paski papryki, posypać przyprawą do ziemniaków,bazylią,podlać octem winnym i oliwą.Po środku kłaść rolady z kurczaka(posypane bazylią,kurkumą i goździkami-tak zawinięte ciasno w kawałki folii aluminiowej). Piec ok25-30min w 180stopniach. Pozostawić na 5min w zamkniętym piekarniku.
Żurawinę ze słoika posypać odrobiną cukru i kwasku cytrynowego,dodać ok20ml wody i chwilę podgotować.Polać delikatnie mięso. Dodatkowo gotowy sos do kurczaka w torebce zagotować z wodą i polać danie.