Roladki drobiowe z serem feta, szpinakiem i porem w gryczanej posypce

AGATA B

CZAS PRZYGOTOWANIA
30 MIN

ILOŚĆ PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Pierś z kurczaka pojedyncza	3
szpinak świeży	80 g
por zielona część	50 g
ser feta	100 g
płatki gryczne błyskawiczne	40 g
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	
torebka do pieczenia	
wykałaczki	

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Ser feta przekładamy do miski i rozgniatamy widelcem. Por kroimy w prążki, przekładamy do sera i dokładnie mieszamy. Szpinak rwiemy na mniejsze kawałki i przekładamy do sera, mieszamy. Filet myjemy, osuszamy, przekrawamy wzdłuż (tak by mieć 6 płatów mięsa). Każdy rozbijamy delikatnie tłuczkiem, rozkładamy po łyżce farszu, zwijamy w rulonik, spinamy wykałaczkami i obtaczamy w płatkach gryczanych. Gotowe przekładamy wykałaczkami do dołu do torebki do pieczenia (rozłożonej w naczyniu żaroodpornym), posypujemy przyprawą do kurczaka. Torebkę zamykamy dołączonym do niej żaroodpornym klipsem i pieczemy na najniższym poziomie piekarnika w 180 st. C przez około 45 minut (przez pierwsze 30 minut piekłam z termoobiegiem a następnie bez).