roladki drobiowe z leśnymi grzybami

DOROTA/PATI197799

CZAS PRZYGOTOWANIA
15 MIN

ILOŚĆ PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

pierś z kurczaka podwójna	1 szt
grzyby świeże	300 gram
serek topiony	200 gram
sól	do smaku
pieprz	do smaku
Liść laurowy suszony Prymat	2 szt
ziele angielskie	2 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Prawdziwki podsmażyłam na maśle z dodatkiem przypraw. Pierś drobiową rozdzieliłam na 6 kotletów, rozbiłam, posypałam solą i pieprzem. Na środek każdego z nich położyłam podsmażone prawdziwki (część pozostawiłam do sosu), zwinęłam. Obtoczyłam w mące, obsmażyłam na patelni, zalałam wodą, dodałam przyprawy: liść, ziele angielskie, sól, przyprawę uniwersalną. Gotowałam pod przykryciem ok 30 minut. Pod koniec gotowania włożyłam pokrojone serki topione, (serki muszą się rozpuścić w sosie), Zagęściłam zawiesiną.