

Rolada z kurkami i cukinią



MYSZA75



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
5+

SKŁADNIKI

Składniki:

filet z kurczaka	2 sztuki
cukinia	1 sztuka
boczek wędzony	20 dkg
kurki	30 dkg
sól i pieprz	do smaku
cebula biała	1 sztuka
koper świeży	10 gałązek
masło klarowane	do smaku
Przyprawa do kurczaka złocista skórka Prymat	do smaku

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Kroki postępowania

- KROK 1 Pierz z kurczaka rozbijam delikatnie, nie nacinam ich.
- KROK 2 Cebulkę drobno kroję, kurki myję.
- KROK 3 Przesmażam cebulę na maśle, dodaję umyte kurki i dalej przesmażam. Doprawiam, solą, pieprzem, dodaję pokrojony koperek.
- KROK 4 Na papierze do pieczenia, układam pokrojone plastry boczku. Zawsze go kroję jak jest zamrożony, maszynką do chleba wtedy wychodzą cienkie plastry. Na boczku układam rozbity pierś, solę ją i pierzę,, doprawiam przyprawą do kurczaka. Cukinię kroję na plastry cienkie, wkładam do wrzątku na 3 minuty żeby zmiękła i była elastyczna. Wyjmuję, osuszam i układam na piersi.

- KROK 5 Przystudzone kurki układam na cukinii.
- KROK 6 Zwijam roladę, związuję sznurkiem. Przesmażam ją na maśle z każdej strony na wolnym ogniu. Podczas smażenia podlewam wodą. Smażę około 45 minut.