

Rolada drobiowa z kurkami



DANUSIA19671



CZAS
PRZYGOTOWANIA
45 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

kurki świeże	300 gramów
filet z kurczaka	400 gramów
cebula	1 sztuka
jajko	1 sztuka
żółty ser	1 plaster
masło do smażenia	4 łyżki
sól	1 szczypta
pieprz	1 szczypta
natka pietruszki	3 gałązki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety z kurczaka umyć, osuszyć ręcznikiem papierowym, dobrze rozbić tłuczkiem do mięsa, oprószyć solą i pieprzem, ułożyć na folii spożywczej.

Cebulę obrać, pokroić w kostkę, przesmażyć na tłuszczu.

Kurki oczyścić, umyć, pokroić, dodać do cebuli, razem podsmażyć, doprawić Kucharkiem i pieprzem, ostudzić.

Do ostudzonych grzybów wybić jajko, dokładnie wymieszać.

Wyłożyć grzyby na mięso, na grzybach ułożyć natkę pietruszki i pokrojony ser, zwinąć roladę za pomocą folii spożywczej i zawinąć jak cukierek.

Przełożyć roladę na blachę i piec w nagrzanym do 180 st. piekarniku przez 20 minut, po tym czasie rozciąć folię i piec do zrumienienia mięsa.

Smacznego!