

Roladki z kurczaka z pieczarkami



NINA6



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
1 - 2

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	4 szt
śółtego sera	30 dag
plasterków szynki	8 szt
pęczka natki pietruszki	1/2 szt
łyżki masła	3
sól	do smaku
pieprz	do smaku
cebula	1 szt

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety przekrawamy na cienkie plastry. Rozbijamy i przyprawiamy solą i pieprzem. Pieczarki ścieramy na tarce. Cebulę kroimy i smażymy na maśle z odrobiną oliwy na złoto. Dodajemy pieczarki i dusimy, aż płyn odparuje. Studzimy. Do masy dodajemy posiekaną natkę pietruszki i starty ser, doprawiamy do smaku. Na płaty mięsa wkładamy łyżkę farszu, przykrywamy plastrem szynki i ciasno zwijamy. Spinamy wykałaczką lub obwiązujemy nicią kuchenną. Roladki układamy w wysmarowanym masłem naczyniu żaroodpornym. Układamy na roladkach plastry sera i pieczemy 40 min. w temp. 180 stopni.