

Roladki drobiowe z boczkiem i cebulą



ANIA67



CZAS
PRZYGOTOWANIA
30 MIN



ILOŚĆ
PORCJI
3 - 4

SKŁADNIKI

filety z kurczaka	2 szt
boczek	15 dag
cebula	1 szt
Musztarda chrzanowa Prymat	4 łyżeczki
sól	
pieprz	
margaryna	3/4 kostki

SPOSÓB PRZYGOTOWANIA

Filety kroimy wzdłuż na połowę, rozbijamy tłuczkiem, solimy i pieprzymy, smarujemy musztardą. Cebul i boczek kroimy w kosteczkę i nakładamy na mięso. Zwijamy ciasno roladki, związujemy nićmi bądź też spinamy szpilką.

Smażymy na rozgrzanej margarynie około 1 godz, -najpierw podpiekamy a później na wolnym ogniu dusimy- możemy podlać wodą by powstało więcej sosu.