

Drobiowo wieprzowe roladki



Autor: **agulam22**
Przepisów: **105** Ocena: **6867**

 3-4 os.  15 min  średnie  przystępne

Składniki:

- pierś z kurczaka, 2 szt
- mięso mielone wieprzowe, 20 dag
- bułka mała, 1 łyżka
- jajko, 1 szt
- otręby owsiane, 2-3 łyżki
- szczypiorek posiekany, 2 łyżki
- sól i pieprz ,czerwona papryka, do smaku
- olej lub oliwa z oliwek, 2-3 łyżki
- ser żółty, 40g

Sposób przygotowania:

- 1 Piersi myjemy, usuwamy tłuszcz, ścięgna. Przekrawamy wzdłuż na 2 części. Powstałe kawałki piersi rozbijamy na cienkie płaty, delikatnie posypujemy pieprzem i czerwoną papryką.
- 2 Bułkę moczymy w wodzie, odciskamy.
- 3 Do miski wkładamy mięso mielone, gotową bułkę, jajko, szczypiorek, otręby, sól i pieprz. Wyrabiamy na gładką masę o dość zbitej konsystencji.
- 4 Na kawałki piersi rozkładamy równą warstwę mięsa mielonego, i po kawałku sera żółtego. Następnie zwijamy, lekko zalepiamy boki wychodzącym mięsem mielonym aby ser podczas pieczenia nie wyciekł.
- 5 Olej mieszamy z pieprzem, czerwoną papryką i odrobina soli, smarujemy tym powstałe roladki.
- 6 Przekładamy je do naczynia żaroodpornego i pieczemy w 180st ok 45mni.
- 7 Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: