

Duszone roladki drobiowe

Autor: **Tina**Przepisów: **2230** Ocena: **19010**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 pojedyncza pierś z kurczaka
- 1 duża brzoskwinia
- 1 por
- 2 łyżki serka mascarpone
- 4 plastry boczku gotowanego
- 250 ml bulionu drobiowego
- 50 ml wina białego wytrawnego
- kilka gałązek świeżej mięty
- 2 łyżki oleju roślinnego
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka mąki pszennej do zagęszczenia
- sól morska do smaku
- mielony pieprz kolorowy do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Pierś z kurczaka myję, dzielę na dwie porcje, rozbijam tłuczkiem przez woreczek foliowy. Oprószam solą i pieprzem, z jednej strony smaruję serkiem mascarpone. Brzoskwinie myję, przekrawam, usuwam pestkę. Mięsz kroję na cząstki.
- 2 Por opłukuję, odcinam 2 kawałeczki (po ok. 4 cm), resztę kroję w krążki. Na kotletach posmarowanych serkiem kładę po kawałku pora i cząstki brzoskwini. Posypuję porwanymi listkami mięty. Mięso roluję i owijam plasterami boczku.
- 3 Roladki obsmażam z każdej strony na rozgrzanym oleju. Przekładam do rondla razem z tłuszczem. Wlewam bulion i wino, duszę pod przykryciem 20 min. Roladki wyjmuję z wywaru, trzymam w ciepłe.
- 4 Por pokrojony w krążki szklę na maśle, dodaję do wywaru. Sos zagęszczam mąką rozrobioną w małej ilości wody, przyprawiam. Roladki podaję z sosem.
- 5 ok. 50 min. Porcja kosztuje ok. 3,50 zł. Porcja zawiera ok. 380 kcal.

Źródło: Tina

Twoje notatki do przepisu: