

# Gotowana roladka z kurczaka nadziewana pieczarkami z sosem pieprzowym



Autor: **NaTalerzuAgnes**  
Przepisów: **274** Ocena: **2138**

3-4 os. 30 min łatwe przystępne



## Składniki:

- Filet z kurczaka - 4 szt.
- Pieczarki - 250 g
- Masło - 1/8 kostki
- Cebula - 1 szt.
- Sól, pieprz - do smaku
- Ser żółty - tarty
- SOS PIEPRZOWY:
- Śmietana 30% - 150 ml
- Pieprz marynowany - 1/4 słoiczka
- Sól - do smaku

## Sposób przygotowania:

- 1 Pieczarki kroimy na kawałki lub ścieramy na tarce o dużych oczkach. Na patelni roztapiamy masło, wrzucamy pokrojoną drobno cebulkę i podsmażamy aż się zeszkli. Dorzucamy pieczarki – solimy, pieprzymy. Gdy pieczarki są już podsmażone, mieszamy z żółtym serem, startym na grubych oczkach i mieszamy.
- 2 Piersi kurczaka przykrywamy przezroczystą folią i tłuczemy na cienkie kotlety. Na kotlety nakładamy farsz i zawijamy roladki, dokładnie podwijając końce. Ręce moczymy w zimnej wodzie i formujemy roladki. Każdą roladkę zawijamy w folię aluminiową.

W garnku gotujemy wodę i wrzucamy nasze roladki w folii. Gotujemy 20 minut.

- 3 Sos pieprzowy

Rozgrzewamy patelnię, wlewamy na nią pieprz marynowany i podgrzewamy do momentu aż odparuje woda. Dodajemy śmietanę 30% i soli do smaku. Podgrzewamy mieszając, aż sos zgęstnieje.

## Twoje notatki do przepisu: