

Rolada z kapustą i kurkami

Autor: **kalina11**Przepisów: **157** Ocena: **1517**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 1 pierś z kurczaka duża
- 30 dkg kapusty kiszanej
- 1 cebula
- 20 dkg kurek mrożonych
- sól, pieprz
- 2 liście laurowe
- 2 ziele angielskie
- masło klarowane

Sposób przygotowania:

- 1 Kapustę przekładam do garnka, dolewam 1/2 litra wody, dodaję liście laurowe, ziele angielskie i gotuję do miękkości kapusty. Odcedzam wodę. Cebule obieram i drobno kroję. Przesmażam na maśle i dodaję do kapusty. Jak przestygnie kroję w miarę drobno. Kurki wcześniej odmrażam przekładam na patelnię, i dosłownie chwilę przesmażam doprawiam solą, pieprzem. Pierś z kurczaka kroję na pół, wyjdą dwie rolady i rozbijam. Doprawiam solą, pieprzem, układam kapustę, na nią kurki i zwijam w roladę. Związuję nitką. Smażę na maśle klarowanym na wolnym ogniu. Po usmażeniu usuwam nitkę i kroję na plastry.

Twoje notatki do przepisu: