

Rolada z kurczaka.

Autor: **danutast1**Przepisów: **106** Ocena: **1110**

> 6 os.



> 60 min



Średnie



przystępne

Składniki:

- 1/2 kg mięsa z szynki wieprzowej
- 4 pojedyncze piersi z kurczaka
- 1 cebula
- 1 bułka kajzerka
- 1/2 szkl. mleka
- 7 suszonych śliwek
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- szczypta mielonego imbiru, gałki muszkatałowej
- sól, pieprz
- 1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Zmieszać mięso. Cebulę drobno pokroić i zeszklić na złoty kolor (nie przypalić), wystudzoną dodać do mięsa. Bułkę namoczyć w mleku i odciśniętą dodać do mięsa. Następnie dodać jajko oraz przyprawy (dobrze posolić - może być za słone, przy pieczeniu wszystko się wyrównuje). Na końcu dodać pokrojone śliwki. Wszystko dokładnie wyrobić.
- 2 Piersi z kurczaka wymyć i dokładnie oczyścić. Delikatnie rozbić na cienkie plastry, posolić i popieprzyć. Rozwinąć folię spożywczą i na niej ułożyć rozbite mięso.
- 3 Na tak przygotowane mięso nałożyć farsz mięsny.
- 4 Mięso zawinąć razem z folią, tworząc roladę.
- 5 Rozłożyć folię aluminiową i delikatnie ułożyć na niej roladę. Przeciąć ostrym nożem (uważać, aby nie uszkodzić mięsa) folię spożywczą i usunąć. Mięso ściśle zwinąć w folię aluminiową - tak jak cukierek.
- 6 Mięso wstawić do nagrzanego piekarnika - 180 st. i piec godzinę. Po 20-25 min. nakłuć folię, aby para nie rozerwała folii. Życzę smacznego.

Twoje notatki do przepisu: