

Rolada z kurczaka.



Autor: **danutast1**
Przepisów: **85** Ocena: **851**

> 6 os.
 > 60 min
 średnie
 dostępne



Składniki:

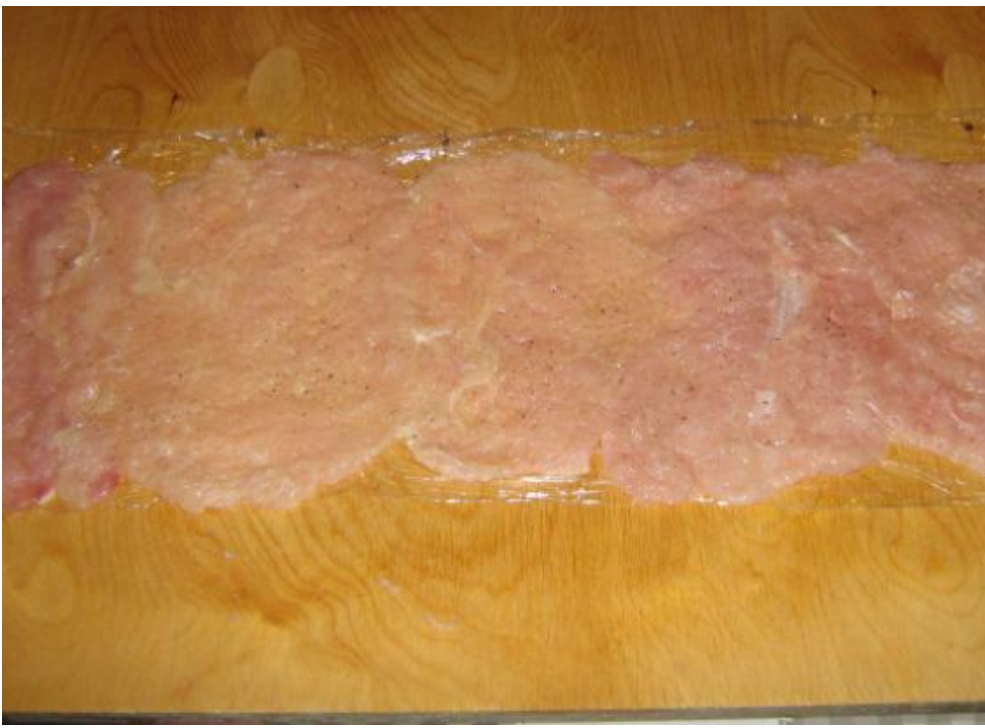
- 1/2 kg mięsa z szynki wieprzowej
- 4 pojedyncze piersi z kurczaka
- 1 cebula
- 1 bułka kajzerka
- 1/2 szkl. mleka
- 7 suszonych śliwek
- 1 łyżka masła
- 1 łyżeczka słodkiej papryki
- szczypta mielonego imbiru, gałki muszkatałowej
- sól, pieprz
- 1 jajko

Sposób przygotowania:

- 1 Zmilić mięso. Cebulę drobno pokroić i zeszklić na złoty kolor (nie przypalić), wystudzoną dodać do mięsa. Bułkę namoczyć w mleku i odcisnąć, 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 zwinąć razem z folią, tworząc roladę.



- 5 Rozłożyć folię aluminiową i delikatnie ułożyć na niej roladę. Przeciąć ostrym nożem (uwaga, 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: