

Rolada z naleśnikiem i pieczarkami



Autor: **KulinarnaChwila**
Przepisów: **305** Ocena: **2097**



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne

Składniki:

- 1 filet z kurczaka
- Przyprawa złocista do kurczaka
- 10 dag pieczarek
- Sól
- Mała cebula
- Pieprz
- Olej do smażenia
- Składniki na ciasto naleśnikowe:
 - 1 szk. mąki pszennej
 - 1/2 szk. wody
 - 1 jajko
 - Cukier waniliowy
 - Sól
 - 1/2 szk. mleka

Sposób przygotowania:

1. Fileta kroimy na duże kawałki tak aby zrobić otwór.
2. Cebule obieramy, kroimy w kostkę i przużymy na rozgrzanym oleju.
3. Do cebuli dodajemy pokrojone pieczarki.
4. Doprawiamy pieprzem oraz solą.
5. Sposób przygotowania naleśników:
 1. Do miski wsypujemy mąkę.
 2. Dodajemy trochę cukru waniliowego.
 3. Wbijamy jajko.
 4. Dolewamy wodę i powoli mieszamy żeby nie powstały grudki.
 5. Dolewamy mleko, mieszamy.
6. Smażymy naleśniki.
7. Na każdy naleśnik nakładamy farsz z pieczarek.

- 10 8. Ciasno zwijamy w roladki.
- 11 9. Roladki wkładamy w otwór mięsa.
 10. Mięso doprawiamy przyprawą oraz solą.
 11. Układamy na blaszce wyłożonej papierem do pieczenia.
- 12 12. Zapiekaemy 35 minut w 180 ° C.
 13. Danie gotowe.
 14. Smacznego.

Twoje notatki do przepisu: