

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:
 - 1szk. 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 przuzymy na rozgrzanym oleju.



3. Do cebuli dodajemy pokrojone pieczarki.



4. Doprawiamy pieprzem oraz solą.



5. Sposób przygotowania naleśników:
1. Do miski wsypujemy mąkę.



- 6 2. Dodajemy trochę cukru waniliowego.
3. Wbijamy jajko.



- 7 4. Dolewamy wodę i powoli mieszamy żeby nie powstały grudki.
5. Dolewamy mleko, mieszamy.



8 6. Smażymy naleśniki.



9 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. Zapiekamy 35 minut w 180 °C.

13. Danie gotowe.

14. Smacznego.



Twoje notatki do przepisu: