

# Roladki drobiowe z grzybami

Autor: **Kurier\_TV**Przepisów: **993** Ocena: **8457**

3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



## Składniki:

- 2 pojedyncze piersi z kurczaka
- 20 dag grzybów (u mnie kozaki)
- 8 pomidorów suszonych w zalewie
- 3 łyżki posiekanej natki pietruszki
- cebula
- sól
- pieprz
- olej
- mąka pszenna

## Sposób przygotowania:

- 1 Grzyby umyj, oczyść, pokrój. Podsmaż na rozgrzanym oleju razem z posiekaną cebulą i przypraw solą z pieprzem.
- 2 Pierś kurczaka umyj, osusz, rozbij. Oprósz solą, rozłóż posiekaną natkę pietruszki, na to farsz grzybowy i odsączone z zalewy pomidory. Zwiń mięso w rulony i zepnij wykałaczkami.
- 3 Przygotowane roladki obtocz w mące i podsmaż z obu stron na rozgrzanym oleju.
- 4 Następnie przełóż wraz z olejem, na którym się smażyły, do naczynia żaroodpornego i zapiecz w piekarniku rozgrzanym do 180°C.

Źródło: Kurier TV

Twoje notatki do przepisu: