

Roladki z halibuta zapiekane w kurkowym sosie



Autor: **Mamabistropl**
Przepisów: 10 Ocena: 72



3-4 os.



30 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- Filety z halibuta 2 szt (ok 550 g)
- Kurki 300 g
- Masło 3 łyżki
- Świeży lubczyk 2 łyżki
- Czosnek 2 ząbki
- Szalotka 1 szt
- Bulion 0,5 szkl
- Śmietanka 30 % 1 szkl
- Sok z cytryny
- Przyprawy: gałka muskatołowa szczypta, sól i pieprz do smaku

Sposób przygotowania:

- 1 Filety osuszyć ręcznikiem papierowym, posolić i popieprzyć z obu stron. Z wew strony skropić sokiem z cytryny, posmarować roztopionym masłem (1 łyżka) z przeciśniętym ząbkiem czosnku i posypać posiekanym lubczykiem (1 łyżka). Pokroić na paski szer ok 4 cm, ok 13-15 cm dł, zwinąć roladki, spiąć wykałaczką i włożyć do wysmarowanego olejem naczynia żaroodpornego (jeśli pozostaną jakieś mniejsze kawałki, można je na siebie nałożyć i zwinąć roladkę)
- 2 Sos kurkowy
Na patelni rozgrzać 2 łyżki masła, krótko zeszklić szalotkę, dodać przeciśnięty ząbek czosnku i kurki (oczyszczone, przepłukane bieżącą wodą i osuszone ręcznikiem papierowym) Smażyć ok 5 min do zrumienienia, doprawić solą, pieprzem i szczyptą gałki muskatołowej, zalać bulionem i gotować chwilę do częściowego zredukowania płynu. Dodać śmietankę. Po zagotowaniu dodać łyżkę lubczyku i zalać roladki. Zapiekać ok 25-30 min w temp 200 C. Podawać z bagietką lub z czym kto lubi.

Twoje notatki do przepisu: