



Gotowana rolada drobiowa faszerowana marchewką, serem i mięsem mielonym

 Tylko z Natury


Polecane na: [danie główne](#), [przystawki i przekąski](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 60 min

 łatwy

 1 porcja

Składniki:

- podwójne filety z kurczaka - 2 szt.
- mięso mielone wołowo-wieprzowe - 1/2 kg
- marchew - 3-4 szt.
- drobno posiekana natka pietruszki - 2 łyżka
- mała bułka - 1 szt.
- jajo - 1 szt.
- sól morską - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- ser żółty - 10 dag

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety rozbić i doprawić. Marchewkę ugotować w całości. Do mielonego mięsa dodać namoczoną i odcisniętą bułkę, jajo, natkę pietruszki. Wyrobić i doprawić. Filety z kurczaka rozłożyć tak, by stanowiły jedną powierzchnię. Nałożyć masę mięsną. Z jednej strony wzdłuż rolady ułożyć ugotowaną marchew i ser. Zwinąć roladę, zawiązać sznurkiem i zawinąć w folię aluminiową, lnianą ściereczkę lub gazę. Ugotować w osolonej wodzie.