




Rolada drobiowa z pieczarkami i serem mozzarella

 Bożena1960

Polecane na: [danie główne](#)

Kuchnia (region): [polska](#)

Warto wiedzieć:

 35 min

 4 porcje

Składniki:

pojedyncze filety z kurczaka - 3 szt. przyprawa do drobiu - 1 łyżeczka
pieczarki - 500 g czosnek granulowany - 1 łyżeczka
duża cebula - 1 szt. papryka słodka mielona - 1 łyżeczka
starta mozzarella - 200 g masło klarowne do smażenia - -
sól i pieprz - - do smaku trochę

Dodatkowe info:

Rolada drobiowa z pieczarkami i serem to mój dzisiejszy obiad, roladę podałam z kluskami śląskimi i do tego prosto i szybko mizeria z ogórków zielonych na śmietanie i jogurcie naturalnym.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Filety opłukać, osuszyć i porozcinać, a następnie rozbić tłuczkiem na większy płat, każdy płat oprószyć przyprawami, nałożyć porcję przygotowanych podsmażonych z cebulką pieczarek i porcję startego sera. Zwinąć ciasno w roladę i obwiązać nitką kuchenną oprószyć delikatnie mąką pszenną oraz papryką mieloną. Smażyć do miękkości obracając i podlewając co jakiś czas wytworzonym sosem podczas smażenia. Podawać do drugiego dania, ja podałam z kluskami śląskimi i mizerią z ogórków zielonych .

Przygotowanie pieczarek:

Pieczarki po oczyszczeniu pokroić w kostkę lub w pół plastry, na patelni rozgrzać masło klarowne dodać pokrojoną w kostkę cebulę i podsmażać do zeszklenia, następnie do cebuli dodać przygotowane pieczarki doprawić pieprzem i solą i smażyć do miękkości.