Rolada z kurczaka z omletem i parówką

Stokrotka

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

15 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- filet z kurczaka - 1 szt.
- parówki cienkie - 1 + 1/2 szt.
- papryka czerwona - 1/4 szt.
- papryka żółta - 1/4 szt.
- szczypiorek usiekany - 2 łyżka
- masło - 1 łyżeczka
- smalec - 3 łyżka
- czosnek granulowany - do smaku
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku

Dodatkowe info:

Podawać z ziemniakami i surówką.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Z jajka, łyżeczki zimnej wody, pokrojonej papryki, szczypioru i szczypty soli usmażyć na maśle omlet,

KROK 2: Mięso umyć, osuszyć i przeciąć poziomo, tak aby powstał duży płat, zbić tłuczkiem przez folię. Następnie oprószyć solą, pieprzem i czosnkiem granulowanym.

KROK 3: Usmażony omlet delikatnie zsunąć, ostudzić ułożyć na mięsie. Na omlet położyć obraną z osłonki parówkę i zwinąć ciasno w rulon.

KROK 4: Obwiązać kuchenną nitką, obsmażyć ze wszystkich stron na rozgrzanym smalcu. Roladę przestudzić, zawinąć w folię spożywczą zawiązać końce jak cukierek i włożyć do wrzącej wody. gotować około 1/2 godziny.

KROK 5: Następnie wyjąć z wody, rozwinąć z folii, zdjąć sznurek i pokroić w plastry.