Roladka z pieczarkami szpinakiem i pomidorami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- filet z kurczaka - 1 szt.
- szpinak mrożony - 1 kostka
- salami - 2 plaster
- czosnek - 1 ząbek
- masło - 1 łyżeczka
- pieczarki marynowane małe - 7 szt.
- suszone pomidory - 2 szt.
- papryka ostra mielona - do smaku
- oliwa z oliwek - 1 łyżka
- Pieprz kolorowy- MŁYNEK - do smaku
- sól - do smaku

Dodatkowe info:

Roladka z kurczaka nadziewana szpinakiem, pieczarkami, salami i suszonymi pomidorami bardzo ładnie wygląda i świetnie smakuje.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Szpinak rozmrozić, i podsmażyć na maśle, dodać pół ząbka zmiażdżonego czosnku i szczypt soli, wymieszać, ostudzić.

KROK 2: Umyte mięso osuszyć i zbić tłuczkiem przez folię na cienki płat. Oprószyć solą i pieprzem, ułożyć pokrojone w kostkę plasterki salami.

KROK 3: Na połowie mięsa ułożyć szpinaki i pieczarki.

KROK 4: Na drugiej połowie osączone suszone pomidory.

KROK 5: Mięso zwinąć w roladkę i zawiązać nitką kuchenną. Natrzeć pozostałym zmiażdżonym czosnkiem i pieprzem. Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, oprószyć papryką, skropić oliwą, podlać odrobiną wody, przykryć i włożyć do nagrzanego do 190 stopni piekarnika.

KROK 6: Piec około 35-40 minut.