Roladka z żurawiną i morelami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

50 min | łatwy | 1 porcja

Składniki:

- filet z kurczaka - 1 szt.
- sól - do smaku
- pieprz czarny mielony - do smaku
- morele suszone - 4 szt.
- dżem żurawinowy do mięsa - 2 łyżka
- Pieprz kolorowy - do smaku
- zioła prowansalskie - trochę
- papryka słodka mielona - trochę
- oliwa z oliwek - 2 łyżka

Dodatkowe info:

Mięso z kurczaka z dodatkiem żurawiny i suszonych moreli ma słodko-kwaśny smak. Dżem żurawinowy do mięsa jest kwaśny a morele dodają mu odrobinę słodyczy.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Mięso umyć, osuszyć, zbić tłuczkiem przez folię, oprószyć solą i pieprzem.

KROK 2: Następnie posmarować dżemem żurawinowym i ułożyć pokrojone w słupki morele.

KROK 3: Zwinąć w roladkę, zawiązać nitką kuchenną.

KROK 4: Ułożyć w naczyniu żaroodpornym, oprószyć ziołami prowansalskimi, mieloną papryką i kolorowym pieprzem.

KROK 5: Skropić oliwą, podlać odrobiną wody, przykryć i włożyć do nagrzanego piekarnika. Piec około 35-40 minut w temp 190 stopni.