Roladki z kurczaka z leśnymi grzybami

Renixx

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 2 porcje

Składniki:

- filety z kurczaka - 2 szt.
- cebula - 1/2 szt.
- masło - 1 łyżka
- grzyby leśne - 15-20 dag
- bułka tarta - 1 łyżka
- oliwa z oliwek - 2 łyżka
- czosnek - 1 ząbek
- sól - do smaku
- pieprz - do smaku
- papryka słodka mielona - do smaku
- sos sojowy - do smaku

Dodatkowe info:

Roladki z kurczaka nadziane leśnymi grzybami są oryginalne, aromatyczne i bardzo smaczne.

Sposób przygotowania:

KROK 1: Oczyszczone grzyby blanszować w lekko osolonej wodzie, osączyć drobno posiekać. Na rozgrzanym maśle zeszklić posiekaną cebulę, połączyć z grzybami, podsmażyć.

KROK 2: Dodać bułkę tartą, doprawić do smaku solą, pieprzem i sosem sojowym, wymieszać, ostudzić.

KROK 3: Umyte filety z kurczaka osuszyć papierowym ręcznikiem, zbić tłuczkiem przez folię na cienkie płaty, oprószyć solą i pieprzem, natrzeć zmiażdżonym czosnkiem.

KROK 4: Na przygotowane mięso włożyć porcję farszu, wyrównać.

KROK 5: Dokładnie zawinąć w roladki, zawiązać bawełnianą nitką kuchenną.

KROK 6: Oprószyć pieprzem i mieloną papryką. Włożyć do rękawa do pieczenia mięsa, skropić oliwą, ułożyć w naczyniu żaroodpornym lub

blaszce i włożyć na 30-40 minut do nagrzanego do 180 stopni piekarnika.

Z upieczonego mięsa przed podaniem usunąć nici.