Wielkanocne rolady drobiowe z chrzanem i żurawiną

Szybko Tanio Smacznie

Polecane na: **danie główne**

Kuchnia (region): **arabska, polska**

Warto wiedzieć:

60 min | łatwy | 5 porcji

Składniki:

- mięso - 1 kg
- żurawina - garść
- bułka tarta - 2 łyżka
- masło - kawałek
- chrzan - 1 łyżka

Sposób przygotowania:

KROK 1: Stronę, która będzie zwijana należy posmarować nadzieniem i posypać żurawiną.
W zależności od proporcji otrzymamy ostrzejszą lub słodszą roladę - im więcej żurawiny tym słodszy smak mięsa po upieczeniu.
Następnie wszystkie boki złożyć do środka (zapobiegnie to wyciekaniu farszu) i zrolować.
Obwiązać nitką lub sznurkiem.
Schować do lodówki.

Mocno schłodzone mięso włożyć do nagrzanego piekarnika (180-200 stopni) i piec (w naczyniu żaroodpornym, pod przykryciem) przez ok 45-60 minut.

Podawać gorące.
Roladki świetnie smakują też na zimno - można je wykorzystać na różnorakie przyjęcia.