

domowa wędlina - rolada drobiowo wieprzowa



Autor: **tasty-and-fit**
Przepisów: 211 Ocena: 4359



> 6 os.



> 60 min



łatwe



tanie



Składniki:

- 2 filety z kurczaka
- 40 dag mielonego mięsa wieprzowego (może być również drobiowe)
- 2-3 łyżki kaszy manny
- 1 jajko
- Sól, pieprz, ulubione zioła (czosnek, majeranek, papryka słodka, papryka ostra)
- świeża pietruszka, koperek
- 1 ząbek czosnku

Sposób przygotowania:

- 1 Filety z kurczaka myjemy, osuszamy i przekrajamy wzdłuż na pół. Rozbijamy tłuczkiem, żeby były większe i cieńsze. Rozkładamy woreczek do pieczenia lub filię. Na woreczek układamy rozbite filety tak aby lekko zachodziły jeden na drugi. Układamy tak aby powstał nam prostokąt. Doprawiamy solą i pieprzem. Mięso mielone doprawiamy, dodajemy jajko, przyprawy, czosnek, zioła oraz kaszę. Dokładnie wyrabiamy. Wyrobione mięso wykładamy na filety i dokładnie rozsmarowujemy. Pomagając sobie folią zwijamy całość na roladę. Zwiniętą można obwiązać sznurkiem i piec w naczyniu żaroodpornym pod przykryciem lub włożyć do aluminiowej keksówki i piec pod przykryciem. Na początek 10 min w 190 st następnie zmniejszamy na 170 st i pieczemy jeszcze ok 1-1:20 h. po upieczeniu należy wystudzić roladkę i włożyć do lodówki najlepiej na noc. Schłodzona będzie się lepiej kroić. Smacznego!



Twoje notatki do przepisu:

