

Rolada z piersi kurczaka

Autor: **Efrina**

Przepisów: 1 Ocena: 30



3-4 os.



60 min



łatwe



przystępne



Składniki:

- 4 filety piersi z kurczaka
- 350 g pieczarek
- 1 cebula (średnia)
- 250 g startego sera żółtego
- 3 jajka
- 3 czubate łyżki majonezu
- przyprawy: sól, pieprz, słodka wędzona papryka
- sos sojowy ciemny (opcjonalnie)

Sposób przygotowania:

- 1 Jajka ubić, dodać majonez oraz starty żółty ser. Wszystko razem wymieszać.



- 2 Blachę wyłożyć papierem do pieczenia, a następnie rozłożyć przygotowane ciasto serowo-jajeczne. Piec w 180°C przez ok 15 min. (do momentu aż ciasto będzie podpieczone z wierzchu, ale nie rumiane).



- 3 Cebulę pokroić w kostkę i podsmażyć na patelni. Dodać pokrojone pieczarki. Całość doprawić do smaku pieprzem oraz sosem sojowym ciemnym lub solą.



- 4 Pierś z kurczaka przekroić wzdłuż, grubsze kawałki rozbić tłuczkiem, posypać z obu stron solą, pieprzem oraz słodką wędzoną papryką. Na ostudzone ciasto serowo-jajeczne ułożyć kawałki piersi z kurczaka, tak aby pokrywały cały fragment ciasta.



- 5 Na pierś z kurczaka wyłożyć wcześniej podsmażone pieczarki.



- 6 Całość zawinąć w roladę, Piec ok 30- 40 minut w temperaturze 180°.

*Aby uniknąć przypieczenia z góry, należy przykryć roladę papierem do pieczenia. W ostatnich minutach pieczenia odkryć, aby się lekko zarumieniła.



Twoje notatki do przepisu: