

# Roladki z kurczaka z morelami



Autor: **marianna1289**  
Przepisów: **352** Ocena: **1738**



3-4 os.



> 60 min



łatwe



tanie



## Składniki:

- Filet z kurczaka podwójny
- Morele z syropu - 5 szt.
- Boczek wędzony - 5 plastrów
- Por kawałek
- Serek almette - 10 łyżeczek
- Wywar warzywno - mięsny - 1 1/2 szklanki
- Wino białe - 1 kieliszek
- Musztarda - 3 łyżeczki
- Majonez - 3 łyżeczki
- Przyprawa do mięsa z kurczaka
- Mąka ziemniaczana - 1 łyżka
- Olej do smażenia

## Sposób przygotowania:

- 1 Filet umyć, pokroić w plastry, lekko rozbić, doprawić przyprawą do kurczaka. umyć rozebrać na listki. Morele pokroić w słupki. Musztardę wymieszać z majonezem, posmarować sosem, ułożyć listki pora.



- 2 Na pora ułożyć morele.



- 3 Obok moreli serek.



- 4 Zwinąć roladki, otulić plastrem boczku, spiąć wykałaczką, doprawić przyprawą do kurczaka.



- 5 W brytfance rozgrzać trochę oleju i obsmażyć roladki z obu stron. Podlać winem smażyć chwilę, dodać wywar warzywno - mięsny, całość dusić 40 minut. Wyjąć roladki. Mąkę rozpuścić z trochę wody, wlać do sosu z gotujących się roladek, gotować 5 minut, otrzymamy sos do polania

roladek.

- 6 Roladki podajemy z ziemniakami, kaszą i różnymi dodatkami.



Twoje notatki do przepisu: