

Roladki z kurczaka z farszem

Przepis dodany przez użytkownika trini6



roladki

Czas przygotowania: 1 godzina

Ilość porcji: więcej niż 6

Stopień trudności: bardzo łatwe

Potrzebne składniki:

- piersi z kurczaka - 8 szt.
- pęczek natki pietruszki -
- pęczek bazylii -
- pęczek szczypiorku -
- twaróg - 40 dag
- żółtko -
- plasterki boczku - 8 szt.
- białe wytrawne wino - 1/2 szkl.
- bulion - 1/2 szkl.
- olej - 3 łyżka(i)
- sól pieprz czosnek -

Etapy przyrządzania:

1. Mięso lekko rozbić. Natkę pietruszki, bazylię, szczypiorek opłukać i posiekać. Połowę ziół wymieszać z połową twarogu. Dodać żółtko, rozgnieciony ząbek czosnku, doprawić solą i pieprzem. Farsz ułożyć na płatach mięsa i zawinąć. Każdą roladkę owinać plasterkiem boczku, spiąć wykałaczką i obsmażyć na oleju. Zalać winem i wywarem, dusić ok 30 min. Wyjąć roladki i odstawić w ciepłe miejsce. Do sosu dodać resztę twarożku, ziół i gotować jeszcze 5 min. Sos doprawić solą oraz pieprzem. Podawać razem z roladkami.