

Roladki z pieczarkami



Niezbyt skomplikowany, a jednak pysznie zmodyfikowany przepis na pierś z kurczaka. Tym razem w wersji roladek z pieczarkami i cebulką. Pyszne z ziemniaczanym puree i sałatką z pomidorów.

Składniki:

- 1 podwójna pierś z kurczaka
- 250g pieczarek
- 2 średnie cebule
- bułka tarta do panierowania
- 1 jajko
- łyżka masła
- tłuszcz do smażenia
- sól
- świeżo utarty czarny pieprz
- czosnek granulowany
- wykałaczki

Wykonanie:

1. Pierś z kurczaka myjemy, osuszamy, każdy kawałek przekrawamy w poprzek na pół. Lekko rozbijamy, oprószamy przyprawami i odstawiamy na pół godziny do lodówki.

2. Pieczarki myjemy i siekamy na drobniutko, podobnie działamy z cebulką (ja to zrobiłam blenderem).
3. Na patelni rozpuszczamy masło, wrzucamy na nie cebulę i smażymy aż się zeszkli. Dodajemy pieczarki, mieszamy. Smażymy na dużym ogniu, aż woda z pieczarek wyparuje, a one same troszkę się przyrumienią. Doprawiamy do smaku solą i dużą ilością pieprzu. Zestawiamy z ognia.
4. Na każdym plastrze mięsa (na końcu węższej strony) kładziemy 1-2 łyżeczki farszu pieczarkowego, zwijamy i po bokach spinamy wykałaczkami (dwoma lub trzema).
5. Roladki panierujemy w jajku i w bułce tartej, po czym smażymy na rozgrzanym tłuszczu na złoto z każdej strony. Podajemy z ziemniakami i surówkami.

