

Drobiowe rogaliki z niespodzianką

Przepis dodany przez użytkownika WDK



Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.

Ilość porcji: 3-4
Stopień trudności: łatwe

Potrzebne składniki:

- pierś z kurczaka - 80 dag
- ser edamski - 8 szt.
- szynka - 8 szt.
- szpinak - 10 op.
- masło - 3 łyżka(i)
- marchew - 20 dag
- jajko - 2 szt.
- pieprz zielony - 1 łyżeczka(i)
- mąka - 1 łyżka(i)
- bulion - 120 ml
- śmietana - 4 łyżka(i)

Etapy przyrządzania:

1. Filety opłucz, osusz. Ponacinaj tak, aby po rozłożeniu powstały duże płaty. Przykryj folią. Lekko rozbij. Usuń folię.
Na mięsie ułóż plastry sera. Na nim sparzone liście szpinaku. Przykryj je szynką.
Na patelni rozgrzej masło, na nim przysmaż marchewkę z groszkiem. Dodaj roztrzepane jajka i zielony pieprz. Posól. Następnie podgrzewaj, aż masa się zetnie. Ostudź.
Ostudzoną masę nakładaj porcjami na przygotowane mięso. Płaty mięsa zroluj. Zepnij. Obsmaż na oleju. Przełóż do brytfanki, podlej odrobiną wody i wstaw na 15 min do piekarnika nagrzanego do temp. 200 st.
Tłuszcz po smażeniu mięsa oprószyć mąką. Zasmaż, mieszając. Następnie podlej rosołem i śmietaną. Dodaj kolorowy pieprz. Przypraw do smaku. Podaj jako sos do mięsa.

Uwagi:

Za zgodą autora, przepis z Cook Express. Licencja GPL.